

**LBN**  
COLLECTION

Côte  
Côte Blanche  
Côte Brute  
Côte Rosée  
**Douce Côte**  
Extra Blanc  
Blanc de Noirs

Millésime

2009  
2012

Autolyse  
Noirs et Blancs  
Rosée

En Chemin  
Le Chemin empreinté  
La Croisée des Chemins  
Au Bout du Chemin



DOUCE  
**Côte**  
CHAMPAGNE  
LE BRUN DE  
NEUVILLE

Avec l'ajout de sucre lors du dégorgement,  
Côte se révèle Douce.

Terroir

Exposition Sud-Est  
Sol : Argile et Craie  
Âge moyen de la vigne :  
45 ans

Assemblage

100 % Chardonnay  
Base 2018  
dont 25 % de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique  
en cuve inox  
Fermentation malo-  
lactique partielle  
Élevage en fût 10%  
Tirage en Juillet 2019

Vieillessement

48 mois sur lies

Dosage

Demi-sec 35g/l