

CHAMPAGNE  
LE BRUN DE NEUVILLE

*La Croisée des Chemins*

BLANC DE NOIRS & BLANCS

L'approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campés sur ces trois piliers, «*Les Chemins*» empruntent la voie de l'identité et la singularité.



---

65% Chardonnay  
dont 7,4% en fûts  
35% de Pinot Noir  
Base 2017  
+ 36% de vins de réserve.

À la vigne      À la cave

**Terroir**

Côte de Sézanne  
Exposition sud-est  
Sol : argile et craie  
Âge moyen de la vigne : 45 ans

**Travail de la vigne**

Parcelles sélectionnées  
Enherbement  
Labour des sols

**Vinification**

Fermentation lente en fûts et en cuves,  
Élevage sur lies 10 mois,  
Fermentation malolactique partielle

**Vieillessement**

Prise de mousse sous liège,  
60 mois de cave sur lattes,  
Dégorgement manuel.

**Dosage**

Extra Brut 4g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant  
puissance, finesse et vinosité.