

**LBN**  
COLLECTION

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

Millésime

2008  
2009

Autolyse  
Noirs et Blancs  
Rosée  
Double

En Chemin

Le Chemin empreinté  
La Croisée des Chemins  
Au bout du Chemin



**Côte**  
R O S É E  
CHAMPAGNE  
LE BRUN DE  
NEUVILLE

Dans un environnement façonné par le Chardonnay, le Pinot Noir s'affirme et relève le caractère audacieux de Côte Rosée.

**Terroir**

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

**Assemblage**

48% Chardonnay  
32% Pinot Noir  
20% Pinot Noir (vin rouge)  
Base 2017  
dont 50 % de vins de réserve

**Vinification**

Fermentation alcoolique  
en cuve inox  
Fermentation malo-  
lactique partielle  
Tirage en Juin 2018

**Vieillessement**

54 mois sur lies

**Dosage**

Brut 7 g/l