

**LBN**  
COLLECTION

Côte  
Côte Blanche  
Côte Brute  
Côte Rosée  
**Douce Côte**  
L'Autre Côte  
Extra Blanc

Millésime

2008  
2009  
2012 Rosé

En Chemin

Autolyse  
Blanc de Blancs  
Noirs et Blancs  
Rosée  
Double  
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

72 mois sur lies

Dosage

Demi-sec 35 g/l