

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime
2009
2012

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

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



Extra

B L A N C
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



Extra Blanc interprète la minéralité crayeuse de la Côte de Sézanne, patinée par un long élevage sur lies.

Terroir

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

Assemblage

100 % Chardonnay
Base 2019
dont 26% de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox & fûts de
chêne (12%)
Fermentation malo-
lactique partielle
Tirage en Juillet 2020

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

Extra-Brut 3g/l