

CHAMPAGNE  
LE BRUN DE NEUVILLE

Le Chemin Empreinté

BLANC DE 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.



100% Chardonnay,  
dont 7,5% de fûts  
Base 2017  
+ 25% 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

**Vinification**

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

**Travail de la vigne**

Parcelles sélectionnées  
Enherbement  
Labour des sols

**Vieillessement**

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

**Dosage**

Extra Brut 4 g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant  
puissance, finesse et vinosité.

Côte  
Côte Blanche  
Côte Brute  
Côte Rosée  
Extra Blanc

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

Autolyse  
Noirs et Blancs  
Rosée  
Double

Millésime  
2009  
2012

Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | [commercial@lebrundeneuveville.fr](mailto:commercial@lebrundeneuveville.fr)  
<http://www.lebrundeneuveville.fr>