

CHAMPAGNE  
LE BRUN DE NEUVILLE

Le Chemin Empreinté

BLANC DE BLANCS

単一区画への拘り、生物への敬意、人間の関わりは、このキュヴェに共通したテーマです。この3つの基本に基づいて、“レ・シュマン”キュヴェは、それぞれのアイデンティティと独自性を定義しています。



100% シャルドネ  
リザーヴ・ワイン25%  
7,5%木樽  
2017ベース

ブドウ栽培 醸造

**テロワール**  
コート・ド・セザンヌ  
南東向き  
土壌：粘土及びチョーク  
樹齢：45年

**栽培方法**  
限定区画  
除草をしない  
耕作を行う

料理

**醸造**  
木樽及びタンクで時間をかけて発酵  
澱と共に10カ月熟成  
一部マロラクティック発酵

**熟成**  
コルク栓で瓶内二次発酵  
48ヶ月カーヴにて熟成  
手作業によるデゴルジュマン

**ドザージュ**  
エクストラ・ブリュット 4g/l

美食の為のキュヴェ  
強さ、フィネス、ピノシティ

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

Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuille.fr  
http://www.lebrundeneuille.fr