



# CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

2008  
*Millésime*

## Notes de dégustation

Il est animé par des bulles très fines et légères. Le disque fluide clôt une sensation visuelle fraîche et légère. Le Champagne arbore une robe claire de couleur jaune vert pâle avec des reflets jaune citron lumineux.

Un premier nez sur une grande pureté d'expression incarnée par des odeurs de cœur de citron, de craie caillouteuse, de verveine, de biscuit. Après l'aération, il révèle des notes de rhubarbe, de raisin frais, de pomme verte, de poire écrasée, d'acacia.

## *CARESSE ET PUISSANCE*

Le vin se développe avec une matière fruitée délicate et pulpeuse, soutenue par une acidité rappelant celle du citron vert. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de l'élégance et renforce la puissance calcaire de fin de bouche typique du millésime 2008.

## Harmonies culinaires

Il peut s'apprécier avec des huîtres fines de claire, un tartare de Saint-Jacques au citron confit et fleur de sel, un saumon gravlax étuvé, rhubarbe ou un homard en écume de pamplemousse jaune et un jus d'huîtres.

## Données techniques

Millésime:	2008
Composition:	96% Chardonnay 4% Pinot Noir
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en mars 2009
Vieillessement:	9 années
Dosage:	Brut 8 g/l

## Notes et récompenses

Wine Enthusiast:	94/100
Wine Spectator:	91/100
Andress Larsson:	90/100
Gault & Millau 2018:	15,5/20
Guide des Vins Bettane+Desseauve 2019:	16,5/20

