



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Grand Vintage

2012

Notes de dégustation

Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur rose orangé pâle avec des reflets rose saumoné profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez exprime des notes minérales iodées et crayeuses saisissantes, accompagnées par des odeurs de brioche, de cerise, de pamplemousse, de menthe fraîche, de groseille, de fraises des bois. L'aération du Champagne permet de révéler des parfums de violette poivrée, de pivoine et de chèvrefeuille, mêlées à des odeurs de framboise, de réglisse, de grenade, évoluant après quelques instants vers des nuances de kirsch, d'amande, de noisette.

Le contact au palais est net et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche orchestré par une minéralité à dominante crayeuse qui confère de la résonance fruitée, de la salinité et une sensation tactile spécifique sur la langue. L'harmonie d'ensemble est préservée par un dosage soigné qui permet d'apprécier l'équilibre entre une certaine vinosité et la maturité fruitée, offrant un caractère unique à cette cuvée. La finale relance la profondeur vineuse tout en livrant un retour aromatique et parfumé persistant.

Harmonies culinaires

La cuvée « Rosé » est un Champagne de caractère et doté d'un pouvoir de séduction qui ravira vos moments conviviaux comme votre recherche d'harmonies gastronomiques: nems de saumon fumé au mascarpone et piment d'Espelette, d'un carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive et poivre de Timut, de pigeonneau rôti aux aïelles et jus à la réglisse...

Données techniques

Millésime:	2012
Composition:	78% Chardonnay 2% Pinot Noir 20% Pinot Noir (vin rouge)
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en mai 2013
Vieillessement:	5 années
Dosage:	Brut 6 g/l

Notes et récompenses

Andreas Larsson: 91/100

