



# CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Grande Sélection

— BRUT —

## Notes de dégustation

Le Champagne se présente paré d'une robe de couleur or vert pâle avec des reflets jaune vert argentés. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

Le premier nez évoque des odeurs de poire, de raisin frais, de compote de coing, avec une double minéralité de craie humide et de grès à silex qui confèrent des notes iodées, fumées et de réglisse. Il évolue à l'aération vers des notes de pain grillé, de fruits blancs et de zestes de citron confit, de bergamote et de brioche.

## MINÉRALITÉ ET GOURMANDISE

Ce Champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée bien intégrée. Le milieu de bouche présente une minéralité crayeuse et gréseuse qui lui confère de l'élégance et une allonge au palais. La finale citronnée montre une fraîcheur relancée par des arômes fumés et anisés.

## Harmonies culinaires

Il s'accorde avec du saumon fumé et espuma à l'estragon, des makis d'anguille fumée, un bar farci aux petites écrevisses, sauce beurre et ciboulette ou un dos de cabillaud aux fèves, lard et panais à l'ail...

## Données techniques

Composition:	60% Chardonnay 40% Pinot Noir <i>dont 50% de vin de réserve</i>
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique partielle
Production:	Tirage en juillet 2017
Dosage:	Brut 8 g/l

## Notes et récompenses

Guide des vins Bettane + Desseauve 2018: Prix Plaisir  
Concours Général Agricole de Paris 2018: Médaille d'Or

