



Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Blanc de Blancs

Issues de parcelles sélectionnées et vieillies plus de 6 années en cave, les cuvées Lady de N représentent la quintessence du savoir-faire de la Maison de Champagne Le Brun de Neuville. Ce sont des Champagnes de gastronomie : fins, élégants et dotés d'une grande complexité.

Notes de dégustation

Une robe de couleur jaune vert pâle qui présente des bulles fines au crépitement délicat.

Le premier nez évoque des odeurs de pomme verte, la brioche, la craie, la framboise, le poivre blanc, la fleur de lys... Il évolue à l'aération vers des notes de pâte d'amande, de menthe fraîche et d'aneth.

PUISSANCE ET FLORALITÉ

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une densité de fruits blancs charnus et d'agrumes, bien relevée par une acidité tendue à tonalité citronnée et anisée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de l'envergure tactile.

Harmonies culinaires

Sur des sashimis de daurade, un homard en aspic de thé vert, un chaource fouetté et sa brunoise de poire, il est parfait.

Données techniques

Composition:	100% Chardonnay <i>dont 10% de vin de réserve</i>
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée Elevage en barrique (5%)
Production:	Tirage en juin 2009
Vieillessement:	9 années
Dosage:	Brut 9 g/l

Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 92/100
Guide des Vins Bettane + Desseauve: 16/20
Concours Général Agricole de Paris 2017: Médaille d'Argent
IWSC 2016: Médaille d'Or Outstanding
IWSC 2016: Non millésimé de l'année

