



Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
Clavis

Issues de parcelles sélectionnées et vieilles 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

Le Champagne arbore une robe or jaune pâle avec des reflets jaune vert à nuances argentées.

Le premier nez évoque des odeurs de tilleul, de cerise, de groseille, de poire, de pomme rouge. Il évolue à l'aération vers des notes de chèvrefeuille, de cassis, de quetsche et de poivre de Sichuan.

VINOSITÉ ET VIBRATION

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une densité charnue de fruits blancs, rouges et noirs, rehaussée d'arômes poivrés. Le milieu de bouche est marqué par une sensation de fruits croquants.

Harmonies culinaires

Sa seule présence vous permettra de passer un moment délicieux, vous pourrez le servir avec une salade périgourdine ou un filet de veau et purée de panais au poivre de Sichuan.

Données techniques

Composition: 80% Pinot Noir
20% Chardonnay
dont 8% de vin de réserve
Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox
Fermentation malolactique réalisée
Production: Tirage en mai 2008
Vieillessement: 8 années
Dosage: Brut 9 g/l

Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 93/100
Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017: 15/20
IWSC 2016: Médaille d'Argent Outstanding

