



Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Blanc de Blancs

GRAND CRU

Les cuvées Lady de N. représentent la quintessence du savoir-faire de la Maison de Champagne Le Brun de Neuville. Ce Champagne est issu de parcelles situées dans la Côte des Blancs et classées Grand Cru.

Notes de dégustation

Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert, brillants et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez se montre aérien et pâtissier, exprimant des notes de citron vert, de coriandre, de noisette, de pâte d'amande, de meringue fraîche, de badiane. L'aération du Champagne permet de révéler des parfums de rose, de giroflée, de seringat, avec des notes plus racinaires de craie franche, de réglisse Carensac, auxquelles se mêlent des notes de pâte de coing, de pêche blanche, de raisin frais, d'iode.

Le contact au palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait et soutenue par une acidité citronnée intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité et de l'allonge au palais. L'ensemble a intégré une partie travaillée sous-bois qui renforce la respiration fruitée, gratifiant d'une finale harmonieuse au cours de laquelle la maturité fruitée résonne avec la vibration minérale de haute tenue, à la fois saline et iodée.

DELICATESSE ET RAFFINEMENT

Ce Champagne pose son empreinte sur vos sens avec délicatesse et raffinement. Afin de vivre pleinement cet échange, nous suggérons une dégustation réalisée à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne jusqu'à une température de 14°C.

Harmonies culinaires

Très agréable à déguster avec un tartare de dorade, papaye verte, ciboulette, lait de coco; cassolette de Saint-Jacques et purée de panais, sauce mangue, combava et safran; bar en croûte de sel aux agrumes et aneth...

Données techniques

Composition:	100% Chardonnay Grand Cru
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox et demi-muid Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en 2015
Vieillessement:	3 années
Dosage:	Brut 6 g/l

