



Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Rosé

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

Le Champagne se présente teinté d'un rose saumoné clair et soutenu avec des reflets rose orangé profonds et lumineux.

Le premier nez évoque des odeurs de pêche, de menthe fraîche, de zeste de pamplemousse rose confit, de fraise des bois. Il évolue à l'aération vers des notes de craie crémeuse, de rose fraîche, d'iode et de framboise et de cassis.

COMPLICITÉ ET ÉQUILIBRE

Le vin se développe de manière suave avec une densité charnue de fruits blancs, rouges et tropicaux. L'ossature minérale crayeuse et iodée confère un gras tendre qui renforce la sensation de légèreté tout en préservant l'opulence fruitée tropicale.

Harmonies culinaires

Très agréable à déguster avec un rouget grillé aux petits légumes frais ou un filet de sole et sa réduction de jus de clémentine.

Données techniques

Composition:	46% Pinot Noir 34% Chardonnay 20% Pinot Noir (vin rouge)
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en mai 2010
Vieillessement:	8 années
Dosage:	Brut 8 g/l

Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 91/100
Decanter World Wine Awards 2016: Médaille d'Argent
Vinalies Nationales 2016: Prix des Vinalies

