



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

T e n d r e R o s é

— BRUT —

Notes de dégustation

Jolie robe rosée qui possède une très belle mousse, une effervescence régulière et fine.

Un nez fin avec une richesse en fruits rouges, notamment sur la fraise des bois. Un champagne riche et tout en harmonie.

DOUCEUR ET FRUITÉ

C'est un Champagne qui possède un très bon équilibre en bouche, il est bien dosé. Toutes nos attentes se réalisent avec une bonne présence de fruits rouges. Vin souple et riche à la fois avec une bonne maturité qui conserve toute sa finesse.

Harmonies culinaires

Vous serez surpris en l'accompagnant de charcuterie fine et persillée. Vous pourrez le déguster avec un saumon cuit à l'unilatéral ou une truite au four. Étonnant sur un dessert aux fruits rouges ou tout chocolat.

Données techniques

Composition: 48% Chardonnay
32% Pinot Noir
20% Pinot Noir (vin rouge)
dont 40% de vin de réserve

Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox
Fermentation malolactique partielle

Production: Tirage en juin 2015

Vieillessement: 4 années

Dosage: Brut 8,5 g/l

Notes et récompenses

Concours Général Agricole de Paris 2018: Médaille d'Or

