

CHAMPAGNE  
LE BRUN SERVENAY

&

Philippe Jamessa

Sommelier de Champagne

PRÉSENTENT LES CUVÉES

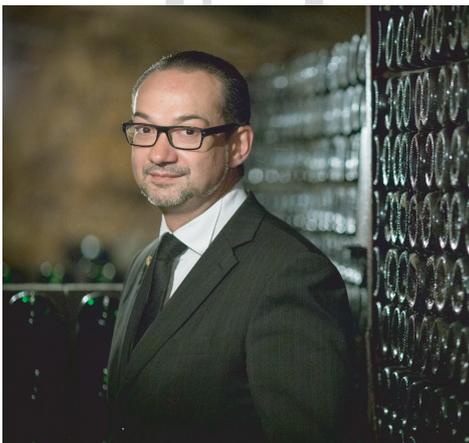
**X.B. 2.5**

&

**X.B. 3.2**

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

*De l'alchimie du temps, de la magie oeuvrée par les hommes, de la passion d'un vigneron et de l'amour d'un sommelier, sont nées les Cuvées Extra Brut X.B. 2.5 Blanc de Blancs et X.B. 3.2 Rosé Ultime, célébration et hommage à la Nature, pure, brute.  
Un Champagne de Signature.*



”

*J'ai toujours été très admiratif de ce mystère insaisissable qui entoure le mot Champagne, ce qui m'a naturellement poussé à rester au cœur de ce vignoble.*

*Depuis 20 ans, je découvre l'expression des terroirs champenois en ouvrant de merveilleux flacons, fruits du travail de vignerons passionnés par ses richesses.*

*De ces terres jadis océaniques, iodées et chargées en sels minéraux dans lesquelles les vignes prennent leurs racines, La Maison Le Brun Servenay en extrait une ligne de pureté unique, énergique et verticale qui provoque une émotion incomparable.*

”

*Je souhaite partager au travers des Cuvées X.B. cette émotion unique,*

Philippe Jamessa

[www.champagnelebrun.com](http://www.champagnelebrun.com)

14 place Léon Bourgeois - 51190 Avize, France. Tél : 03 26 57 52 75. EMAIL : [contact@champagnelebrun.com](mailto:contact@champagnelebrun.com)