

CHAMPAGNE
LE BRUN SERVENAY

& *Philippe Jamesse*

Sommelier de Champagne

CHAMPAGNE EXTRA BRUT **X.B. 2.5**



BLANC DE BLANCS
GRAND CRU
EXTRA BRUT

La Création des Cuvées Extra Brut X.B. est née de la rencontre en 2014 de deux hommes amoureux des terroirs emblématiques de Champagne et de deux savoir-faire inscrits dans la Tradition et la Modernité.

Patrick Le Brun, vigneron héritier de la famille Le Brun Servenay et Philippe Jamesse, sommelier reconnu par les plus prestigieuses Maisons de champagne.

La sélection rigoureuse des années de récolte, le vieillissement patient en cave et l'élaboration inédite d'un champagne extrêmement peu dosé, expriment admirablement la pureté minérale des Terroirs d'appellation Grand Cru de la Côte des Blancs.

ELABORATION

100 % Chardonnay des terroirs Grand Cru d'Oger, d'Avize et de Cramant.

5 années de récolte : 2011, 2010, 2009, 2008, 2007
Sans fermentation malolactique.

DOSAGE

Dosage 2,5 g de sucre par litre.

VIELLISSEMENT

3 ans minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : Or pâle, limpide et brillant.

Le chardonnay s'exprime sur ses valeurs référentielles, les premiers éclatements de bulles traduisent les précises notes calcaires, grisées et sensiblement fumées.

Après dispersion, les agrumes zestés, fruits blancs à pépins, fleurs blanches, végétaux frais et anisés fin prennent place avec beaucoup de justesse. Le réchauffement projète l'ensemble vers un avenir noble, les prémisses lactés sont perceptibles, beurre, crème, toasté et arachides gras.

La bouche concrétise les premières perceptions olfactives, elle accentue par ailleurs un aiguisé registre marin ou iode et sels minéraux s'expriment, atteignant une finale saline, calcique et sapide.

ACCORD METS/VIN

Tartare de dorade à la pomme Granny, carpaccio de St Jacques aux zestes de citron vert, sashimis.

Existe en 75 cl.

www.champagnelebrun.com

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