

CHAMPAGNE
LE BRUN SERVENAY

& *Philippe Jamesse*

Sommelier de Champagne

CHAMPAGNE EXTRA BRUT **X.B. 3.2**



**ROSÉ ULTIME
RÉSERVE PRIVÉE
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

90% de Chardonnay Vieilles Vignes, élevés 1 an en cuve avant la mise en bouteille. Le vin rouge d'assemblage, 80% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier, est élevé en fût pendant 1 an.

Année de récolte : 2010.

Sans fermentation malolactique.

DOSAGE

Dosage 3.2 g de sucre par litre.

VIEILLISSEMENT

3 ans minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : Rose pétale, léger et engageant.

Le Pinot Noir vinifié en vin rouge s'insère avec délicatesse et justesse au Chardonnay, sensible et tonique à la fois. Il en résulte un équilibre de nez qui traduit énergie, fraîcheur et fruité rouge subtil. Fraîcheur, groseille, framboise sur un équilibre de sucres acides naturels. Sensation de confiserie gourmande et vivifiante à la fois à laquelle quelques touches de menthol s'ajoutent parfois.

La bouche est tendre, juteuse dans un premier temps puis vive et élancée dans un second. La sève tannique apportée par le Pinot Noir confère un joli relief sensoriel qui termine son parcours vers les caractères originels du Chardonnay.

ACCORD METS/VIN

Tartare de thon, saumon cru, rehaussé de paprika ou de piment doux.

Existe en 75 cl.

www.champagnelebrun.com

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