

CHAMPAGNE
*Le Brun
Servenay*
CÔTE DES BLANCS



DIAPHANE BRUT
MAGNUM
PRESTIGE NM
Vieilles Vignes

AVIZE, FRANCE

Champagne Blanc de Blancs. Le processus de vieillissement se fait en Magnum, ce qui permet une lente évolution des arômes de fruits secs et de miel de l'année 2002, accompagnés de la complexité et de la structure de l'année 2003.

ELABORATION

100 % Chardonnay issus des terroirs «Grand Cru» de la Côte des Blancs et élaboré à partir des Vieilles Vignes dont certaines ont plus de 80 ans.
Sans fermentation malolactique.

DOSAGE

Dosage léger autour de 5 g de sucre par litre.

VIEILLISSEMENT

11 ans en cave

DEGUSTATION

Robe : or jaune pâle.

Nez : texturé, respirant le miel et la brioche. Les fines notes de beurre enveloppent avec délicatesse des nuances calciques enivrantes.

Bouche : fraîcheur et structure accompagnées d'arômes de fruits secs et de miel.

ACCORD METS/VIN

Couteaux pointe de wazabi à la coriandre et glacés au champagne. Poissons nobles.

Existe en 150 cl.



www.champagnelebrun.com

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