



**EXHILARANTE Extra Brut**  
**MILLESIME 2008**  
*Vieilles Vignes*

Coup de coeur  
GUIDE HACHETTE 2017



■  
CHAMPAGNE  
*Le Brun Servenay*  
CÔTE DES BLANCS

■  
AVIZE, FRANCE

Equilibre parfait des trois cépages issus d'une année unique de récolte et cultivés sur des terroirs classés "Grand Cru".  
Un vieillissement lent et attentionné en cave sublime ce vin expressif et mature.

**ELABORATION**

Assemblage de trois cépages issus d'une année unique :  
- 80 % de Chardonnay pour la finesse, issus des plus vieilles vignes d'Avize, de Cramant et d'Oger  
- 10 % de Pinot Noir pour la structure  
- 10 % de Pinot Meunier pour le coté fruité  
Sans fermentation malolactique.

**DOSAGE**

Dosage final très léger, 4 g de sucre par litre.

**VIEILLISSEMENT**

8 ans en cave minimum.

**DEGUSTATION**

Robe : aune topaze, reflets fleur de soufre.  
Nez : jolies notes de végétal printanier et de chair d'agrumes. Fines touches mentholées, anisées puis de fruits confits et de miel de fleurs.  
Bouche : fruité blanc délicat et sensiblement texturé, une grande salinité dominante avec une finale briochée.

**ACCORD METS/VIN**

Crustacés, homard, langouste, langoustines simplement rôties, déglçage champagne, citron et sel marin.

Existe en 75 cl.

[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)