

CHAMPAGNE
*Le Brun
Servenay*
CÔTE DES BLANCS

AVIZE, FRANCE



BLANC DE BLANCS BRUT
CUVÉE SÉLECTION
NM

Existe en EXTRA BRUT
75 cl

Créée en 1947 par Roger Le Brun, cette Cuvée était à l'origine élaborée à partir de raisins d'une même année provenant des vignes de Cramant.

Aujourd'hui, Patrick Le Brun lui donne toute son ampleur en lui associant les Crus d'Avize et d'Oger avec l'idée maîtresse d'exprimer la minéralité des trois terroirs.

ELABORATION

100 % Chardonnay issus de 4 années.

Année 2011, 2010, 2009, 2008.

Vinification et élevage en cuve inox thermo-régulé.

Sans fermentation malolactique et clarification par collage.

DOSAGE

Dosage léger, 7 g de sucre par litre.

3 g pour l'Extra Brut.

VIEILLISSEMENT

3 ans sur lie minimum

DEGUSTATION

Robe : jaune chrome, reflets citron.

Nez : zestes d'agrumes, citron, citron vert, fragrances de fougères fraîches.

Bouche : saveurs d'agrumes et de pomme granny Smith. Texture fine et allonge remarquable.

ACCORD METS/VIN

Huîtres, crustacés pochés aux agrumes. Carpaccio et tartare de poissons. Sushis.

Existe en 75 cl.

Disponible en MAGNUM 150 cl, JEROBOAM 300 cl et DEMIE 37,5 cl.



94/100
TYSON STELZER
2014-2015

www.champagnelebrun.com

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