



CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTROLÉE

Côte Blanche - Blanc de blancs - Brut

MAISON LE BRUN DE NEUVILLE

La maison champenoise Le Brun de Neuville, fondée en 1963 sous forme de groupement de vignerons, rassemble aujourd'hui plus de 150 adhérents cultivant 150 hectares dans la Côte Sézannaise, au sud de la Côte des Blancs. Cette zone, dominée par le Chardonnay (90% de l'encépagement), offre des vins expressifs, solaires et d'une grande finesse aromatique. Dirigée par Damien Champy et sous la baguette du chef de cave Gilles Baltazart, la maison valorise un savoir-faire exigeant, notamment par un vieillissement minimal de 48 mois, largement supérieur aux normes de l'appellation.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 12,5°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE -	SUPERFICIE -	
ÂGE DU VIGNOBLE 45 ans	CÉPAGE Chardonnay	
TYPE DE VITICULTURE Raisonnée	DOSAGE Brut 8 g/L	
TERROIRS Sol d'argile et de craie. Exposition Sud-Est.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	

CHAMPAGNE - CÔTE DE SÉZANNE



Charnu - Minéral - Frais

