



■

CHAMPAGNE  
*Le Brun  
Servenay*  
CÔTE DES BLANCS

■

AVIZE, FRANCE

L'exceptionnel Millésime 1982 a donné l'idée à Gérard Le Brun de renouer avec une vinification sans fermentation malolactique, pour préserver la fraîcheur durant les 8 à 10 années de vieillissement sur lie.

Blanc de Blancs classé «Grand Cru», élaboré à partir des plus vieilles vignes, âgées de 80 à 100 ans et situées sur les trois terroirs du coeur de la prestigieuse «Côte des Blancs».

**ELABORATION**

100% Chardonnay, issu des trois meilleurs terroirs Grand Cru de la Côte des Blancs.

Avize pour l'expression de son élégance, Oger pour l'expression de sa minéralité, Cramant pour la matière et la fraîcheur.

Sans fermentation malolactique.

**DOSAGE**

Dosage léger, 4,5 g de sucre par litre.

**VIEILLISSEMENT**

9 ans en cave.

**DEGUSTATION**

Robe : jaune safran, reflets or.

Nez : beurré, toasté, fines notes de noisettes caramélisées, fruits blancs pochés.

Bouche : attaque franche, agrumes confits, brioche pain d'épices, fin de bouche longue.

**ACCORD METS/VIN**

Hûîtres chaudes au champagne, poissons nobles et fumet crémeux, sans oublier le foie gras.

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT  
GRAND CRU MILLESIME 2006

*Vieilles Vignes*

Coup de Coeur et 3 Etoiles  
au Guide Hachette des Vins 2017

[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)