



■

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

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