

CHAMPAGNE
*Le Brun
Servenay*
CÔTE DES BLANCS

AVIZE, FRANCE



RÉSERVE BRUT
NM

Existe en EXTRA BRUT
et DEMI-SEC
75 cl.

L'origine de cette Cuvée date de la création de la Maison Le Brun Servenay en 1965. La famille Le Brun cultive alors uniquement le Chardonnay, la famille Servenay le Pinot Noir et le Pinot Meunier. L'idée de Françoise et Gérard Le Brun est d'assembler deux savoir-faire et d'élaborer une «Cuvée festive à déguster à toutes les heures du jour et de la nuit», mots aimés à être répétés par son créateur.

ELABORATION

- Chardonnay = 50% (années 2011, 2010, 2009, 2008)
- Pinot Noir = 25% (année 2011)
- Pinot Meunier = pour 25% (année 2011)

Le Chardonnay apporte finesse, élégance et fraîcheur, le Pinot Noir et le Pinot Meunier les notes vineuses et fruitées. Sans fermentation malolactique et clarification par collage.

DOSAGE

7 g de sucre pour la Cuvée Réserve Brut.
3 g pour la Cuvée Réserve Extra Brut.

VIEILLISSEMENT

3 ans sur lie minimum

DEGUSTATION

Robe : Robe : jaune miel, reflets or.

Nez : notes pâtisseries, brioche, miel léger, fruits secs, pomme, poire au four.

Bouche : fruits blancs à pépins. Vive, tonique, aérienne et miellée.

ACCORD METS/VIN

Poisson blanc meunière ou court bouillon. Carpaccios avec agrumes, pommes crues et une belle huile.

Existe en 75 cl.

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



www.champagnelebrun.com

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