

CHAMPAGNE
*Le Brun
Servenay*
CÔTE DES BLANCS

AVIZE, FRANCE



ROSÉ BRUT
NM

Existe en EXTRA BRUT
75 cl.

L'originalité et le succès de cette Cuvée proviennent de l'élaboration, faite avec 90% de Chardonnay issus de Vieilles Vignes. En associant un Chardonnay mature et complexe ayant conservé toute son élégance, à un vin rouge de Vieilles Vignes en Pinot Noir et Pinot Meunier, une alchimie parfaite se libère au moment de l'assemblage de ces trois raisins pour donner naissance à un Champagne rosé de très belle facture des plus grandes cuvées champenoises.

ELABORATION

- 90 % Chardonnay issus des plus vieilles vignes (année 2010)
- 10% Pinot Noir et Pinot Meunier (année 2009), vinifiés en cuve inox (50%) et en fût de bois (50%) plus de 18 mois.
Sans fermentation malolactique et clarification par collage.

DOSAGE

Autour de 7 g de sucre pour la Cuvée Brut.
3,5 g pour la Cuvée Extra Brut.

VIEILLISSEMENT

3 ans sur lie minimum

DEGUSTATION

Robe : rose fraise, reflets framboise.
Nez : senteurs douces et fraîches d'orange sanguine, de fraise des bois, de groseille, de bonbons et de sirop de grenadine.
Bouche : fruité rouge et grenadine. Caractère, élégance et précision. La finale se dévoile sous de jolis amers.

ACCORD METS/VIN

Fruits rouges, fraises, framboises, groseilles marinés dans leur jus, zestes d'orange et de citron jaune.

Existe en 75 cl.



94/100
TYSON STELZER
2014-2015

MENTION
GUIDE HACHETTE 2016

www.champagnelebrun.com

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