



CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

DEPUIS 1963

Grande Sélection

— BRUT —

„Bereich Traditional“

Verkostungsnotizen

Strohgelb mit goldenem Schimmer und feiner Perlage.

Braucht Luft und bezirzt dann die Nase zunächst mit den für Champagner so typischen Brot- und Briochearomen mit komplexen Nuancen von Weißdorn, Akazienblüten, grünen Äpfeln, Zitronenschalen und gelben Pampelmusen.

Am Gaumen cremig und tiefgründig entwickelt er anregende Aromen von Apfel- und Birnenschalen, verbunden mit der Mineralität des Kreidebodens. Im Finish zeigt er seine große Eleganz und ein sensationelles Zusammenspiel der Aromenvielfalt, die lange nachklingt.

Speiseempfehlungen

Idealer Apéritif, zu Kalbstournedos, Wachteln mit Rosinen, gereiftem Brie

Technische Daten

Cuvée: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Inklusive 54% Reservewein
Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edeltank
Partielle Malolaktische Gärung
Abfüllung: Juni 2015 – 62 183 Flaschen
Reifephase: 2 Jahre
Degorgieren: Juli 2017
Dosage: Brut 7,5 g/l



DEPUIS 1963