

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE, Autolyse Blanc de Blancs, magnum



Beskrivelse

Kommer!!!

Pairing

Kommer!!!

Producent

Le Brun de Neuville

By/Område

Bethon / La Côte de Sezanne/ Côte des Blancs

Cru

Ikke rangeret

Høstår

Basis vin 2007, på flaske juni 2008,
degorgering november 2022

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut 9g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke og egetræsfade
Malolaktisk fermentering udført
Lagret på flaske i 11 år.
12% alc.
Fås kun som Magnum
Produktion 514 flasker

Champagne Le Brun de Neuville

Kooperativet Champagne Le Brun de Neuville blev startet i 1963 af vinbønder, der selv ville presse druerne, så deres særlige terroir kunne blive mere værdsat. Vinbønderne gik i 1963 sammen om at installere en presse, derefter byggede de modtager- og tankrum. I 1973 producerede de deres første champagner under mærket Champagne Le Brun de Neuville. I dag har de i fællesskabet opnået en årlig produktion af 350.000 flasker champagne fordelt på et bredt og interessant udvalg af høj kvalitet.

Hos Champagne Le Brun de Neuville arbejder de med en meget lang lagringstid. Alle kooperativets champagner hviler ekstra længe i kælderen før klargøring. De tilsatte reservevine i Le Brun de Neuilles non-millésime champagner gennemgår ikke malolaktisk fermentering, hvilket er med til at bevare vinens friskheden og øger dens lagringspotentiale