

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE, CÔTE BLANCHE, BRUT



Beskrivelse

Lys gylden farve. rund og letdrikkelig.
Noter af citrus, hyldeblomst og æbler.

Pairing

Pita med falafel, vitello tonnato eller pulled pork burger.

Producent

Le Brun de Neuville

By/Område

Bethon / La Côte de Sezanne / Côte des Blancs

Cru

Ikke rangeret

Høstår

2018, degorgering april 2022

Druer

100% Chardonnay
25% vin de reserve

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke og egetræsfade
Delvis malolaktisk fermentering udført
Lagret på flaske i 36 mdr.
12% alc.

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 Neuvilles non-millésime champagner gennemgår ikke malolaktisk fermentering, hvilket er med til at bevare vinens friskheden og øger dens lagringspotentiale