

# CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE, Double Autolyse

---



## **Beskrivelse**

*Kommer!!!*

## **Pairing**

*Kommer!!!*

## **Producent**

Le Brun de Neuville

## **By/Område**

Bethon / La Côte de Sezanne/ Côte des Blancs

## **Cru**

Ikke rangeret

## **Høstår**

2010, på flaske maj 2011,  
degorgering november 2022

## **Druer**

100% Chardonnay

## **Dosage**

Brut 5g/l

## **Vinifikation**

Første fermentering i egetræsfade  
Malolaktisk fermentering udført  
Lagret på flaske i 11 år.  
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 kælderens 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