

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Au Bout du Chemin

BLANC DE NOIRS & BLANCS

L'approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campées sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité.



54% Chardonnay
dont 5,4% en fûts
29% Pinot Noir, 17% Pinot Noir (vin rouge)
Dont 29% de vins de réserve
Base 2017.

À la vigne À la cave

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition : sud-est
Sol : argile et craie

Âge moyen de la vigne : 45 ans

Vinification

Fermentation lente en fûts et en cuves
Élevage sur lies 10 mois
Fermentation malolactique partielle

Travail de la vigne

Parcelles sélectionnées
Enherbement
Labour des sols

Vieillissement

Prise de mousse sous liège
48 à 60 mois de cave sur lattes
Dégorgement manuel

À table

Dosage

Extra Brut 6g/l

Cuvées de gastronomie révélant puissance, finesse et vinosité.

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

Les Chemins
Le Chemin Empreinté
La Croisée des Chemins
Au Bout du Chemin

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2009
2012

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
Route de Chantemerle | 51260 Bétheny

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuville.fr
<http://www.lebrundeneuville.fr>