

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

Vieillessement

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

Dosage

Extra Brut 6g/l

À table

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 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | [commercial@lebrundeneuille.fr](mailto:commercial@lebrundeneuille.fr)  
<http://www.lebrundeneuille.fr>