Millésime 2018



L'expression d'un millésime unique 100 % Pinot Noir, où la générosité du cépage rencontre la fraîcheur et l'élégance de la Côte de Sézanne.

En 2018, la nature se montrera généreuse, portée par un soleil éclatant et une maturité exceptionnelle des raisins.
La Champagne donnera alors naissance à un millésime d'une richesse et d'un équilibre remarquables.

Terroir
Exposition Sud, Sud-Est
Sol argilo-calcaire
Âge moyen de la vigne :
40 ans

Assemblage
100% Pinot Noir
Millésime 2018

Vinification
Fermentation alcoolique
en cuve inox
Fermentation malo-
lactique partielle.
Tirage liège réalisé en
Juin 2019.

Vieillissement
7 ans.

Dosage
7g/l

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE | Route de Chantemerle | 51260 Bethon
T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuville.fr | http://www.lebrundeneuville.fr