

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

la Croisée des Chemins

BLANC DE NOIRS & BLANCS

ラ・クロワゼ・デ・シュマン / ブラン・ド・ノワール&ブラン

単一区画への拘り、生物への敬意、人間の関わりは、このキュヴェに共通したテーマです。この3つの基本に基づいて、“レ・シュマン”キュヴェは、それぞれのアイデンティティと独自性を定義しています。



65% シャルドネ, 35% ピノ・ノワール,
リザーヴ・ワイン 36%
7,4% 木樽
2017ベース

ブドウ栽培 酿造

テロワール
コート・ド・セザンヌ
南東向き
土壌：粘土及びチョーク
樹齢：45年

醸造
木樽及びタンクで時間をかけて発酵
澱と共に10ヶ月熟成
一部マロラクティック発酵

栽培方法
限定区画
除草をしない
耕作を行う

熟成
コルク栓で瓶内二次発酵
70ヶ月カーヴにて熟成
手作業によるデゴルジュマン

ドザージュ
エクストラ・ブリュット 6g/l

料理

美食の為のキュヴェ
強さ、フィネス、ビノシティ

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

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

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2009

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
Route de Chantemerle | 51260 Béthon

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