



CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

DEPUIS 1963

Authentique
ROSÉ

„*Bereich Authentique*“

“Gealtert unter Kork”: Die Flasche dieses Champagners ist während der Reifung im Keller, mit einem Naturkorken verschlossen, um nach dem Prinzip unserer ererbten Werte zu altern.

Verkostungsnotizen

Schönes Himbeerrosé, feines und regelmäßiges Perlen.

In der Nase Anklänge von Walderdbeeren, Erdbeeren, Cassis, rote Früchte des Waldes und Pfingstrosen.

Dies wird ergänzt mit einem zarten Kreideton, der sich am Gaumen mit vielfältigen Aromen von weißen und roten Früchten vermählt. Wie bei einem Orchester, wo jedes Instrument seinen Part mit Präzision spielt, endet das überwältigende und erfrischende Finale in großer Harmonie.

Speiseempfehlungen

Idealer Apéritif, zu luftgetrocknetem Schinken, Avocados mit Räucherlachs oder Garnelen, Lachs Sashimi, Rindercarpaccio,...

Technische Daten

Cuvée: 62% Chardonnay
16% Pinot Noir
17% Pinot Noir (rot Wein)
Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edeltank
Reifung im Holzfass (5%)
Abfüllung: Juni 2014– 3 203 Flaschen
Reifephase: 3 Jahre unter Kork gealtert
Degorgieren: September 2017
Dosage: Brut 8,5 g/l



DEPUIS 1963