



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