

C H A M P A G N E



ALBERT LEBRUN

... Blanc de Noirs ...

Extra Brut

En 1860, Léon Lebrun, propriétaire dans la « Côte des Blancs », fonde sa Maison dans le village d'Avize, terroir qui sera classé plus tard Grand Cru. Son fils, Albert donne son prénom à la maison et sa descendance perpétuera pendant plus de 135 ans la continuité des traditions.

Depuis 2003, le Champagne Albert Lebrun appartient à la Maison Familiale Rapeneau, qui est l'une des plus grandes familles de vignerons en Champagne. La « Collection Terroir » est la réunion de talents patiemment transmis au fil des générations associés aux plus prestigieux vignobles familiaux.



... TERROIR ...

Pinot Noir from «Côte des Bars» and «Vallée de la Marne».
Pinot Meunier from «Vallée de la Marne».

... ASSEMBLAGE ...

63% Pinot Noir.
37% Pinot Meunier.

... DOSAGE ...

6 g/l.

... NOTES DE DÉGUSTATION ...

Couleur :

Une élégante robe jaune dorée.

Nez :

Un nez frais et fruité, très riche et aromatique.

Bouche :

La bouche est vive avec une attaque très puissante. Une belle expression se dévoile avec des délicates notes de prune.

... RECOMMANDATIONS ...

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

Parfait pour un apéritif ou une viande mijotée.