

C H A M P A G N E



ALBERT LEBRUN

... Grand Cru ...

Brut



C'est en 1860 que Léon Lebrun fonda la maison à Avize, au cœur de la côte des blancs. Plus tard, c'est son fils, Albert, qui donna son nom à cette maison, qui prospère depuis 135 ans.

En 2003, la famille RAPENEAU l'un des plus importants producteurs indépendants de la région Champagne acquit la Maison Albert Lebrun.

La collection Terroir est le reflet de nos talents transmis de génération en génération avec nos prestigieux vignobles familiaux.

TERROIR

Grands Crus villages :
Côte des Blancs

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DOSAGE

10g / L

NOTE DE DEGUSTATION

Une couleur jaune pâle.

Un nez élégant et délicat aux notes de fruits blancs (pêche) et d'agrumes.

Une bouche vive et fraîche qui allie acidité et minéralité.

A servir entre 8 et 10 ° C.

ACCORDS

Parfait avec des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou autres fruits de mer.