

C H A M P A G N E



ALBERT LEBRUN

... Premier Cru ...

Brut



MAGNUM

TERROIR

Raisins issus des villages Premier Cru
Chardonnay - Vallée de la Marne et Montagne de Reims
Pinot Noir et Meunier - Montagne de Reims

ASSEMBLAGE

30% Chardonnay
52% Pinot Noir
18% Meunier

DOSAGE

10 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe :

Robe claire et éclatante, aux reflets lumineux, animée par une effervescence fine et persistante.

Nez :

Nez fin et élégant, dévoilant des arômes de fruits frais, dominés par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Bouche :

Bouche puissante et harmonieuse, marquée par une belle fraîcheur et une expression fruitée intense. L'équilibre entre vivacité et structure apporte une sensation de pureté et d'énergie, avec une finale nette et rafraîchissante.

RECOMMANDATIONS

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

À déguster à l'apéritif ou avec un carpaccio de bar aux agrumes.