

CHAMPAGNE



ALBERT LEBRUN

... Premier 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

Premiers Crus et Grands Crus
Montagne de Reims & Côte des Blancs.

ASSEMBLAGE

68% Chardonnay
26 % Pinot Noir
6 % Pinot Meunier

DOSAGE

10g / L

NOTE DE DEGUSTATION

Une élégante teinte claire.

Un nez fin et fruité sur la pêche.

une bouche puissante et onctueuse
sur le fruit.

Température de service optimal : entre 8°C et 10°C

ACCORDS

Accompagne à merveille les poissons et viandes.