



Frankreich



Weinprofil

2006

Champagne Le Brun de Neuville Millesime Collection

Das 1963 gegründete **Champagnerhaus Le Brun de Neuville** ist ein Zusammenschluss von 170 Winzern mit insgesamt 150 Hektar Weinbergen. Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Sézanne im Arrondissement Épernay und sind von den kreidehaltigen Böden geprägt.

Dieses Champagnerhaus besitzt in sieben verschiedenen Dorflagen überwiegend Chardonnay-Reben mit einem sehr hohen Anteil an alten Rebstöcken. Mit großer Sorgfalt in Weinberg und Keller werden charaktervolle Champagner erzeugt, die zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen einheimen konnten.

Sensationell fanden wir den **Champagner Millesime Collection 2006**, der eine 6-jährige Flaschengärung durchlaufen hat.

Bei diesem **limitierten Spitzenchampagner** vereinen sich zarte Frische mit der cremigen Textur und eine große Vielfalt reifer Fruchtaromen mit salziger Mineralität zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Jahrgang:	2006
Erzeuger:	Gilles Baltazart
Region:	7 Dörfer in den Lagen „Côteaux du Sézannais“ (Bethon, Montgenost, Villenauxe-la-Grande, Fontaine-Denis, Barbone-Fayel, Chantemerle, La Cell-sous-Chantemerle)
Rebsorten:	94 % Chardonnay, 4 % Pinot Noir
Ertrag:	15.000 kg/ha
Boden:	Kreideboden
Ausbau:	Nach der manuellen Ernte in Plastikboxen wurden die Trauben schonend gepresst und die temperaturkontrollierte Gärung erfolgte in Edelstahltanks. Nach der malolaktischen Gärung erfolgte im März 2007 die Abfüllung auf die Flaschen und eine 6-jährige Flaschengärung in den Rüttelpulten. Degorgiert im März 2013.
Optimaler Genuss:	Bei 7 - 9°C jetzt zu trinken bis Ende 2018
Alkoholgehalt:	12 %
Restzucker:	8,8 g/l
Küche:	Edelfische, Hummer- und Langustenschwänze, Jakobsmuscheln, Sushi, frittierte Meeresfrüchte mit Fleur du Sel. Ziegenkäse mit Birnen-Carpaccio, eisgekühlter Nougat mit Birnen.



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087