



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 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.

Aus dem Portfolio dieses Hauses fanden wir zwei Champagner-Spezialitäten so sensationell, dass wir sie Ihnen nicht vorenthalten möchten:



Ausnahme-Champagner

48 Monate Flaschengärung

Le Brun de Neuville • Cuveè Selection Brut

0,375 L FR0502 € 15,95 (€ 42,53/L)

0,75 L FR0501 € 29,95 (€ 39,93/L)

1,50 L FR0503 € 62,00 (€ 41,33/L)



Die Cuveè Selection Brut ist eine Assemblage von 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir mit vierjähriger Flaschengärung gemäß der traditionellen Champagnermethode. Von dieser außergewöhnlichen Cuvée produziert 'Le Brun de Neuville' nur eine begrenzte Anzahl von Flaschen, die bisher nur für Kunden in Frankreich erhältlich waren. Ab Ende November 2015 bietet WEIN-MUSKETIER diesen Ausnahmechampagner exklusiv in Deutschland an:

Strohgelb mit goldenem Schimmer und feiner Perlage. Braucht Luft und beirzt dann die Nase zunächst mit den für Champagner so typischen Brot- und Briochearomen mit komplexen Nuancen von Weißdorn, Akazienblüten, grünen Äpfeln, Zitronenschalen und gelben Pampelmusen. Am Gaumen cremig und tiefgründig entwickelt er anregende Aromen von Apfel- und Birnenschalen, verbunden mit der Mineralität des Kreidebodens. Im Finish zeigt er seine große Eleganz und ein sensationelles Zusammenspiel der Aromenvielfalt, die lange nachklingt.

Region: Côteaux du Sézannais, Champagne, Frankreich
Kellermeister: Gilles Baltazart • Rebsorten: 70% Chardonnay, 35% Pinot Noir • Boden: Kreide
Alkohol: 12 % Vol. • Ausbau: Méthode Champenoise, 48 Monate Flaschengärung
Genuss: Bei 8 - 9° C jetzt und weitere 5 Jahre
Küche: Idealer Apéritif, zu Kalbstournedos, Wachteln mit Rosinen, gereiftem Brie