



C H A M P A G N E

LE BRUN DE NEUVILLE

Authentique

ASSEMBLAGE

„ Bereich Authentique“

“Gealtert unter Kork”: Die Flasche dieses Champagners ist während der Reifung im Keller, mit einem Naturkorken verschlossen, um nach dem Prinzip unserer ererbten Werte zu altern.

Verkostungsnotizen

Er hat ein getöntes gold-gelbes, leicht grünes Aussehen mit starken zitronengelben Tönen. Feine und lebendige Blasen ergeben einen kontinuierlichen, sprudelnden Ring.

Die erste Nase ist ein floraler Ton mit Geißblattauszügen, weiße Rose, kandierter Zitrone, Bergamotte, Pistazie, Erdnuss, Toastbrot und frischer Birne. Nach dem Atmen kommen Noten von schwarzer Johannisbeere, Biskuit, nasser Kreide, Himbeere und Pfirsich hervor.

Der Gaumen ist sanft und frisch, mit einem süßen und schmelzenden Sprudeln. Der Wein entwickelt sich in einer sanften Weise nach reifen, weißen, roten und schwarzen Früchten. Die kreative Mineralität gibt eine cremige Note und eine elegante Patina. Das reiche Aroma geht auf Frucht, Blumen und Wiener Gebäck zurück. Kombiniert mit einer salzigen, jodierten Note ergibt es ein konzentriertes und raffiniertes Ende.

Speiseempfehlungen

Die Cuveé Authentique Assemblage passt zu vielen Fischgerichten und zu fast allen, nicht zu deftigen Fleischgerichten: Brotsalat mit Parmesankäse, Jakobsmuscheln mit Haselnussstückchen, Heilbuttfilet mit cremiger Kokosnuss und Rosenschäum, gegrillte Seezunge mit Wildkräutersalat und Erbsenpüree, pochierte Hähnchenbrust mit Krustentieremulsion.

Technische Daten

Cuvée: 71,5% Chardonnay (davon 5% im Holzfass)
28,5% Pinot Noir
Inklusive 30% Reservewein

Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edeltank
Malolaktische Gärung gemacht

Abfüllung: Juni 2013 – 6 929 Flaschen

Reifephase: 4 Jahre unter Kork gealtert

Degorgieren: Mai 2017

Dosage: Brut 8g/l

Auszeichnung

Wine Enthusiast: 90
Bettane+Dessauve: 15



DEPUIS 1963