



CHAMPAGNE  
**PAUL LEBRUN**  
 Depuis 1902



*Aline*

À l'image du travail manuel des vigneronnes du 19<sup>e</sup> siècle notre brut nature révèle l'essence, la détermination qui animent les faiseurs de champagne. Mains. Cœur. Nature. 100% Côte de Sézanne<sup>7</sup>



**VENDANGES :**

Année pure 2018

**CÉPAGE :**

100 % Chardonnay

**DOSAGE :**

BRUT NATURE : 0 gr/l

**VINIFICATION :**

Élaboré en cuves inox thermorégulées

**VIELLISSEMENT MINIMUM :**

42 mois

**TEMPERATURE DE SERVICE :**

8 à 10°C

*Nature / Vif*



Le nez est fin et intense, nous livrant des fruits du verger, à la fois murs et frais, tels que la pomme, la poire et la pêche. Crayeux, au voile délicat d'autolyse qui suggère le pain frais, le nez se complète d'une touche exotique d'ananas sur fond d'amandes fraîches.



Une mise en bouche nette, mais sans austérité, droit dans sa fraîcheur, au cœur juteux empreint de bulles crémeuses et toniques, il offre une certaine densité apportée par le séjour sur lies. Entre agrumes murs et un tempo évolutif vers la pomme, la pêche, l'amande, il propose une petite fermeté qui le canalise vers une finale sapide ou persiste les écorces d'agrumes et une teinte saline. Jolie harmonie entre la texture bordée de vivacité et les parfums juvéniles, mais avec un certain sérieux.

90 / 100

Note de dégustation de Julia Scarvo  
 3<sup>ème</sup> meilleure sommelière d'Europe en 2017

*Le terroir*

Le terroir induit un sens absolu pour les vignerons de Paul Lebrun. La typicité du terroir des coteaux du Sézannais traduit des notes somptueuses, minérales, affleurant le silex et la pierre à fusil. Cette cuvée emprunte des marqueurs stylistiques propres à son emplacement géographique situé sur une ancienne sapinière.