

# Collection 120 Grand héritage 2014

Grand champagne, par son élaboration, mais aussi par ce qu'il suggère, cette bouteille se dévoile comme la signature d'un art champenois ancestral



## VENDANGES :

Millésime 2014

## CÉPAGE :

100% Chardonnay Grand Cru

## DOSAGE :

BRUT NATURE : 0 gr/l

## VINIFICATION :

100% en fût de chêne

## VIELLISSEMENT MINIMUM :

7 ans sur lies

## TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C



Robe dore pâle. Le nez race et intense livre un fruit mur tel l'ananas, la pêche nectarine, le bonbon au miel et les fleurs mellifères. Un voile crémeux, pâtissier laisse transparaître un fond biscuité ou percent cardamome, une teinte de pierre à fusil.



Ample et précis à la fois, ses bulles fines et crémeuses impriment un cœur charnu rafraîchi par une délicieuse vivacité. Densité texturée, fruit mûr, une énergie épicée, ses parfums de bouche mêlent agrumes confits, cardamome et amandes fraîches. Finale saline et longue, sur le rasoir, avec une dimension structurante. Il donne du plaisir des à présent et pour les 10-12 ans à venir.

Harmonieux / Parfumé

## Le terroir

Le terroir induit un sens absolu pour les vignerons de Paul Lebrun. Ce Grand Cru 2014 se distingue par l'expression de trois parcelles ; Les Charmières, Le Marais, Les Fourches. La typicité de Cramant de la Cote des Blancs s'entraperoit dans la délicatesse et la finesse de ce grand champagne.