



• CHAMPAGNE •
PAUL LEBRUN

Depuis 1902

L'Inremplaçable

Champagne de tous les instants !
L'Inremplaçable définit notre identité.
Assemblage en duo de Chardonnay du Sézannais
et de la Côte des Blancs, c'est un champagne
aérien comme une ode à notre terroir.



CÉPAGE :
100 % Chardonnay

DOSAGE :
BRUT : 8 gr/l

VINIFICATION :
Élaboré en cuves inox thermorégulées

VIEILLISSEMENT MINIMUM :
34 mois

TEMPERATURE DE SERVICE :
8 à 10°C



Le nez propose d'entrée le toast réducteur, autolyse délicate et notes d'amandes sur fond de pomme fraîche, pêche et agrumes, dans un esprit vibrant de grande pureté.



Palais sec, de trame verticale par sa fraîcheur soutenue et texturée, ses minuscules bulles forment un tissu satiné. Le cœur de bouche pulpeux tient sur une vraie densité suggérée par la mâche zestée, les arômes expriment fruits du verger et cédrat, la finale est sapide, longue et juteuse, avec de jolis amers et nuances d'amandes. Un vin qui supporte une évolution bénéfique post dégorgement sur 4-5 ans.

Satiné / Vibrant

91+
/100

Note de dégustation de Julia Scarvo
3^{ème} meilleure
sommelière d'Europe en 2017

Le terroir

La cuvée Irremplaçable retranscrit les marqueurs stylistiques de notre vignoble. Le Champagne signe l'épopée familiale. Une prédominance de Sézannais tempéré par la Côte des Blancs magnifie la dualité des deux jus. L'assemblage allie plusieurs millésimes. Dès le nez, la gourmandise de ce Champagne capte l'attention.