



• CHAMPAGNE •

PAUL LEBRUN

Depuis 1902

La Signa-Terres

Quand silex et craie s'assemblent pour ne faire qu'un. La cuvée Signa-Terres est un assemblage des parcelles de Cramant (Côte des Blancs) et Sandoy (Sézannais). Elle laisse paraître le terroir, les typicités du Chardonnay, entre pureté et élégance. 77



CÉPAGE :

100 % Chardonnay

DOSAGE :

BRUT: 8 gr/l

VINIFICATION :

Élaboré en cuves inox thermorégulées

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

45 mois

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C



Le premier contact est intense, au voile crémé - beurré et notes d'amande grillée sur fond de fruits murs, développés comme la pomme et le coing cuits au four, rafraîchis par le citron, teintés d'arômes fleuris tels l'acacia. L'autolyse fine arrive en toile de fond, avec une note toastée.



Nette et suave par l'apport du dosage, avec une bulle aérienne, crémeuse imprimant le toucher, sa fraîcheur semble mûre et concentrée, tout en restant élevée, sans imposer une fermeté à la structure. Entre cédrat, amandes salées, et notes mellifères, la finale apporte une note toastée et des zestes. Un vin qui donne du plaisir dès à présent.

Floral / Gourmand

88-89
/100

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

Le terroir

La cuvée 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.