



• CHAMPAGNE •
PAUL LEBRUN

Depuis 1902

Collection 120

Grand héritage 2024

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



CÉPAGE :

100 % Chardonnay

DOSAGE :

BRUT NATURE : 0 gr/l

VINIFICATION :

100 % fût de chêne

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

7 ans sur lies

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C



Robe doré pâle. Le nez racé et intense livre un fruit mûr 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 Côte des Blancs s'entraîne dans la délicatesse et la finesse de ce grand champagne.