



• CHAMPAGNE •

PAUL LEBRUN

Depuis 1902

Aline



À

l'image du travail manuel des vignerons du 19^e siècle, notre brut nature révèle l'essence, la détermination qui animent les faiseurs de champagne. Mains. Cœur. Nature. 100% Côte de Sézanne.

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



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.

Nature / Vif

90
/ 100

Note de dégustation de Julia Scarvo
3^{ème} 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.