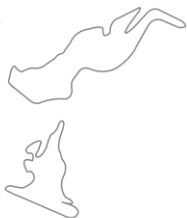


**LBN**  
COLLECTION

Côte  
Côte Blanche  
**Côte Brute**  
Côte Rosée  
Douce Côte  
L'Autre Côte  
Extra Blanc

Millésime  
2008  
2009  
2012 Rosé



Autolyse  
Blanc de Blancs  
Noirs et Blancs  
Rosée  
Double

En Chemin  
Le Chemin empreinté  
La Croisée des Chemins  
Au bout du Chemin



Œnothèque N°03

**Côte**  
B R U T E  
CHAMPAGNE  
LE BRUN DE  
NEUVILLE



Élaborée à partir d'une majorité de Chardonnay et complétée de Pinot Noir, Côte Brute Œnothèque n°03 en Magnum est le reflet du vignoble de la Côte de Sézanne, patinée d'un élevage sur lies de 21 ans.

**Terroir**

Côte de Sézanne  
Exposition Sud-Est  
Sol : Argile et Craie  
Âge moyen de la vigne :  
45 ans.

**Assemblage**

80 % Chardonnay,  
20 % Pinot Noir,  
Base 1999.

**Vinification**

Fermentation alcoolique  
en cuve inox,  
Tirage en Juin 2000.

**Vieillessement**

252 mois sur  
lies.

**Dosage**

Brut 8 g/l