



CHAMPAGNE

*Louise Brison*

Bienvenue au Champagne Louise Brison, où la fondatrice du domaine qui porte son nom, a initié en 1900 un savoir-faire et un savoir être qui perdure depuis 4 générations.

Après le choix de l'élevage en fût de chêne des Champagnes millésimés avec Francis Brulez dès 1991, c'est Delphine Brulez, ingénieur agronome et œnologue, qui la pérennise aujourd'hui avec une évolution naturelle vers la viticulture biologique.

**CEPAGE :** 100% Pinot Noir

**ELEVAGE :** fûts de chêne. Il s'agit d'un vin tranquille issu d'une macération bourguignonne. Egrappage à 50%, cuvaison longue avec pigeage. Fermentation malolactique.

 robe rubis et brillante.

 élégant qui s'ouvre sur des notes de griotte.

 Fidèle au nez, la bouche s'avère structurée et légèrement tannique.  
Ce vin est bien fruité avec une belle longueur.

*«Je suis très attachée à cette terre et je suis fière d'élaborer des Champagnes qui viennent d'un terroir magnifique, choisi par mon arrière-grand-mère, Louise Brison, il y a plus de 100 ans. elle, qui n'avait rien ou presque, s'est obstinée à garder et à cultiver cette terre. mon travail aujourd'hui est un hommage à cette grande Dame, qui, au travers d'une vie ordinaire a créé un futur extraordinaire !»*



Champagne Louise Brison

10 rue du Val des Sauls - Hameau du Grand Mallet  
10360 Noé-les-Mallets - Tél. 03 25 29 62 58

