



L'irremplaçable

Champagne Paul Lebrun
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Haute valeur environmental (HVE3)

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

CODE SAQ
15425925

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La maison Paul Lebrun est née en 1902. Henri Lebrun est le créateur de cette maison. Il est l'un des premiers récoltants manipulateurs à s'installer dans le village de Cramant dans la Côte des blancs. Dans les années 1960, Paul Lebrun et son épouse Marie-Louise n'ont cessé de développer le vignoble. Leurs actions vont sculpter le visage de cette maison, par l'agrandissement du domaine en Côte des Blancs et la plantation de vignes situées sur les Coteaux du Sézannais, à 50 km au Sud. L'identité du Champagne Paul Lebrun se tisse au fil des années et du travail de chaque génération. Elle s'articule autour de ces deux Terres et d'un cépage unique, le Chardonnay. Forts de cette identité, Nathalie et Jean, 6ème génération de vignerons à Cramant, s'attèlent depuis les années 90 à la faire valoir autant par leur héritage que par leur savoir-faire. Ils conduisent aujourd'hui un vignoble de 16.5 hectares, ont intégralement rénové leur cave en 2017 et ont été certifiés HVE en 2018. Enfin, pendant 10 ans ils ont imaginé et façonné la nouvelle gamme Paul Lebrun qui a vu le jour à la fin de l'année 2022. Cette gamme met à l'honneur le Chardonnay et exprime tant l'identité de chaque Terre que la personnalité des femmes et des hommes qui ont contribué à l'histoire de la maison Paul Lebrun.