



CHAMPAGNE
PERTOIS-LEBRUN
2 Frères à Cramant



Le Fond du Bateau N°12

TERROIR DE CHOUILLY

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)

En quelques mots : La première cuvée parcelle de notre collection « Les Fidèles », provenant du lieu-dit éponyme « Le Fond du Bateau ». Un remarquable équilibre entre puissance et finesse, générosité aromatique et tendre minéralité.

DANS LE VIGNOBLE

Cépage : 100% Chardonnay
Origine : Parcelle Grand Cru de 1,44 ha plantée par notre grand-père Paul Pertois à Chouilly en 1955
Exposition : Est
Âge des vignes : Plus de 50 ans en moyenne
Viticulture : Respectueuse de l'environnement (travail mécanique des sols, engrais et traitements biologiques, aromathérapie, principes biodynamiques)

EN CUVERIE ET EN CAVE

Récolte : N°12 = 2012
Vinification : Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage de 10 mois en cuve inox (75%) et fût de chêne (25%)
Tirage : Juillet 2013, 2500 bouteilles
Vieillessement : 7 ans minimum sur latte
Dosage : 1 g / litre (EXTRA-BRUT)

À LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe or pâle aux reflets satinés soutenue par des bulles fluides d'une grande finesse, cordon persistant.
Nez : Délicates odeurs d'agrumes mûrs, de fruits exotiques (litchi, ananas), avec des notes légèrement vanillées et toastées, de réglisse typique des craies de ce terroir.
Bouche : Attaque souple et fraîche s'ouvrant sur un palais ample et charnu, avec une belle consistance. Fraîcheur acidulée persistante et sensation crayeuse très présente jusqu'en fin de bouche.

Accords mets-vins : Savourez pleinement cette cuvée en accompagnement d'une poularde à la crème, d'une cassolette de bar et d'écrevisses, sauce champagne, d'une cuisine épicée thaï ou indienne. Un cantal, un parmesan ou un fromage au lait de brebis longuement affinés lui iront également à merveille.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Récompenses : Voir au verso

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN

399, RUE DE LA LIBÉRATION - 51530 CRAMANT - FR

TEL : +33.(0)3.26.57.54.25 - CONTACT@CHAMPAGNE-PERTOISLEBRUN.COM - WWW.CHAMPAGNE-PERTOISLEBRUN.COM

Le Fond du Bateau



GAULT & MILLAU (France) – Guide champagnes

2020 : 16,5/20 (N°10)

2018 : 16,5/20 (N°9)



BETTANE + DESSEAUVE (France) – Guide des Vins

2020 : 15/20 (N°10)

2017 : 16/20 Coup de cœur (N°9)

Sur une base de 2009, c'est une première réussie avec une attaque ample typée Chouilly, et une suite saline énergique de première saveur.



DECANTER World Wine Awards (Royaume-Uni)

2017 : Médaille de BRONZE (88 points) (N°9)

Superbe intensité avec un nez aux saveurs de pêche, de citrouille et de brioche. Ample, cette cuvée se distingue par son style et son élégance.

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN

399, RUE DE LA LIBÉRATION – 5 | 530 CRAMANT – FR

TEL : +33.(0)3.26.57.54.25 – CONTACT@CHAMPAGNE-PERTOISLEBRUN.COM – WWW.CHAMPAGNE-PERTOISLEBRUN.COM