



CHAMPAGNE  
PERTOIS-LEBRUN

*2 Frères à Cramant*

# *Derrière le Mont Aigu n°12*

## TERROIR DE CHOUILLY

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)

**En quelques mots :** Deuxième cuvée parcellaire de notre collection « Les Fidèles », issue du lieu-dit éponyme « Derrière le Mont Aigu ». Profondeur minérale crayeuse et saline et grande pureté aromatique signent cette cuvée.

### DANS LE VIGNOBLE

**Cépage :** 100% Chardonnay  
**Origine :** Parcelle Grand Cru de 59,30 ares plantée par notre grand-père Paul Pertois à Chouilly en 1955  
**Exposition :** Sud  
**Âge des vignes :** Plus de 50 ans en moyenne  
**Viticulture :** Biologique avec aromathérapie et principes biodynamiques depuis 2013

### EN CUVERIE ET EN CAVE

**Récolte :** N°12 en référence à la vendange 2012  
**Vinification :** Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage sur lies fines pendant 10 mois en cuve inox, clarification naturelle sans collage ni filtration  
**Tirage :** Juillet 2013, 3140 bouteilles  
**Vieillessement :** 6 ans minimum sur latte  
**Dosage :** 2 g / litre (EXTRA-BRUT)

### À LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe or pâle, reflets argentés, bulles très fines de grande élégance, mousse délicate tout en dentelle.  
**Nez :** Nez pierre blanche marqué par la craie, révélant ensuite de délicates notes biscuitées et de fleurs blanches.  
**Bouche :** Vive, elle présente une belle tension et une grande pureté portées par la minéralité. Son éclat s'étire en longueur pour s'achever sur une finale relevée, persistante et salivante.

**Accords mets-vins :** Sublimez cette cuvée avec des poissons et fruits de mer, en l'associant notamment avec une aiguillette de St Pierre et crémeux de Chaource à l'huile de noisette, un carpaccio de Saint-Jacques, fleur de sel et mousse de pomme granny, un simple tartare de saumon à l'aneth ou encore un filet de bar et coquillages au lait de coco.

### 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



# Derrière le Mont Aigu

---

**Le Point**

LE POINT (France) – Dossier Spécial Champagne

05/12/19 : 17,5/20

---

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