



CHAMPAGNE
PERTOIS-LEBRUN

2 Frères à Cramant



L'ambitieuse

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)

INTENSE ET HARMONIEUSE

En quelques mots : Intense par nature, elle met en valeur une diversité de terroirs et de récoltes qui lui confèrent équilibre, maturité et complexité aromatique.

DANS LE VIGNOBLE

Cépage : 100% Chardonnay
Terroir : Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger
Viticulture : Respectueuse de l'environnement (travail mécanique des sols, engrais et traitements biologiques, aromathérapie, principes biodynamiques)

EN CUVERIE ET EN CAVE

Récolte : 2014 (50%) + vins de réserve 2013 (50%)
Vinification : Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage sur lies fines de 9 à 10 mois en cuves inox et fûts de chêne
Tirage : Juillet 2015
Vieillessement : 5 à 6 ans sur latte
Dosage : 1 à 3 g / litre (EXTRA-BRUT)

À LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe or pâle aux reflets jaunes clairs, aspect lumineux et fluide, effervescence vive de fines bulles, cordon persistant.
Nez : Fines notes d'agrumes et crayeuses évoluant vers des arômes pâtisseries, de lait d'amande, de beurre frais, de noisette, et de fruits bien mûrs, presque compotés.
Bouche : Ample et vive à l'effervescence fondue, elle dévoile un bel équilibre entre acidité citronnée émoussante et minéralité crayeuse d'une tendreté séductrice. Longueur persistante et harmonieuse finement iodée et saline.

Accords mets-vins : Cette cuvée de caractère s'avèrera idéale pour accompagner des brochettes de coquilles Saint-Jacques sauce curry, un filet de Saint-Pierre et son émulsion au safran, une cassolette de bar et d'écrevisses, sauce champagne, ou plus simplement une bûche de chèvre cendrée ou un Chaource crémeux.

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

L'ambitieuse



GAULT & MILLAU (France) – Guide champagnes

2019 : 15,5/20 – 2018, 2017, 2015 : 15/20



BETTANE + DESSEAUVE (France) – Guide des Vins

2019, 2018, 2017 : 15,5/20



LE MIGLIORI 99 MAISON DI CHAMPAGNE (Italie) – Guide champagnes

2018/2019 : 16/20



DECANTER World Wine Awards (Royaume-Uni)

2016, 2015 : Médaille de BRONZE (88 points)

Arômes toastés, de brioche, de noisette, avec des notes de nectarine et de pomme jaune. Franc avec une mousse persistante et une belle longueur minérale qui laisse s'exprimer le côté fruité.



G. EICHELMANN (Allemagne) – Guide champagnes

2017 : 3 étoiles



VINALIES NATIONALES (France)

2014 : Prix des Vinalies

Paré d'une robe jaune doré, le nez de ce champagne complexe renvoie des notes citronnées, florales, mentholées d'une grande finesse. La bouche composée d'agrumes confits et de fruits au sirop apporte une pointe de fraîcheur.



VINALIES NATIONALES (France)

2013 : 89/100

Un blanc de blancs harmonieux, très frais, pour un apéritif raffiné.

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