



CHAMPAGNE  
PERTOIS-LEBRUN

*2 Frères à Cramant*

*L'égoïste 2012*

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)

RAFFINÉE ET UNIQUE

**En quelques mots :** Reflet d'une année unique et singulière, elle possède un tempérament affirmé qui révèle la plénitude et le raffinement d'un grand Blanc de Blancs.

DANS LE VIGNOBLE

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

EN CUVERIE ET EN CAVE

**Récolte :** 2012  
**Vinification :** Cuvées uniquement (tères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage sur lies fines de 9 à 10 mois en cuves inox  
**Tirage :** Juillet 2013, 3153 bouteilles et 68 magnums  
**Vieillessement :** 6 à 7 ans sur latte  
**Dosage :** 3 g / litre (EXTRA-BRUT)

À LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe jaune aux reflets dorés, soutenue par de très fines bulles, cordon persistant.  
**Nez :** Délicieux arômes briochés, d'orange amère, de fruits mûrs à chair blanche (pomme, poire), d'amande, s'ouvrant sur des notes crayeuses franches.  
**Bouche :** Attaque nette et vive avec une effervescence crémeuse, la texture est fruitée, pulpeuse et croquante est soutenue par une acidité citronnée et une minéralité crayeuse qui annonce une finale tendue tout en longueur.

**Accords mets-vins :** Vineuse à souhait tout en gardant son élégance champenoise, elle saura sublimer vos repas composés de fruits de mer, de crustacés charnus (queues de langoustines, crabes, gambas), mais aussi certains fromages longuement affinés tels que de vieux comtés, cheddars, beauforts ou encore une Fourme d'Ambert.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Autre format :** Magnum

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

