



CHAMPAGNE  
PERTOIS-LEBRUN

*2 Frères à Cramant*

*L'extravertie*

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)

VIVE ET EXPRESSIVE



**En quelques mots :** Vive et expressive, elle est le reflet de notre savoir-faire et de la finesse du chardonnay. Une invitation à un moment de plaisir et de découverte.

DANS LE VIGNOBLE

**Cépage :** 100% Chardonnay  
**Terroir :** Grands Crus de la Côte des Blancs  
**Viticulture :** Respectueuse de l'environnement (travail mécanique des sols, engrais et traitements biologiques, aromathérapie, principes biodynamiques)

EN CUVERIE ET EN CAVE

**Récolte :** 2015  
**Vinification :** Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox et fûts de chêne, clarification naturelle sans collage ni filtration  
**Tirage :** Juillet 2016  
**Vieillessement :** 3 à 4 ans sur latte  
**Dosage :** 3 à 5 g / litre (EXTRA-BRUT)

À LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe jaune paille aux reflets argentés, aspect lumineux et fluide, fines bulles alimentant une collerette persistante.  
**Nez :** Brioché et beurré, s'ouvrant sur des notes crayeuses, de pamplemousse, de fruits à chair blanche (pomme Granny)  
**Bouche :** Attaque souple et fraîche, effervescence fine et fondue. Fruité pulpeux, soutenu par une agréable acidité citronnée et par une minéralité crayeuse délicatement crémeuse et élégante. Finale harmonieuse et fondante.

**Accords mets-vins :** Vous l'apprécierez à l'apéritif avec de délicates mises en bouche aux saveurs simples et gouteuses, aussi bien de la mer (crevettes, huîtres) que de la terre (chiffonnade de jambons italiens), ou en accompagnement de fromages fruités à pâte pressée.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Autres formats :** Demi-bouteille, magnum, jéroboam

**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'extravertie



LE POINT (France) – Dossier Spécial Champagne

05/12/19 : 15,5/20



BETTANE + DESSEAUVE (France) – Guide des Vins

2019 : 15/20

2018 : 15,5/20

2014 : 15/20 – Sélection meilleurs champagnes

2013 : 16,5/20 – Coup de coeur (le bonheur tout de suite)

Grande pureté, dosage parfait, style exemplaire, apéritif idéal ou presque, plaisir garanti.



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

2018/2019 : 15,5/20



GAULT & MILLAU (France) – Guide champagnes

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

Les amateurs de champagnes fins et élégants issus du village de Cramant vont être comblés par celui-ci.



Concours des vins FEMINALISE (France)

2016, 2015, 2014 : Médaille d'OR



DECANTER World Wine Awards (Royaume-Uni)

2016 : Médaille de BRONZE (87 points)

2015 : Médaille d'ARGENT

Très expressif et sensuel, avec de magnifiques arômes d'herbes sauvages, gardénias, agrumes confits et crème de citron. Ce vin est d'une grande vivacité, avec une bouche marquée par la pomme mûre et croquante et une finale toute en longueur.



G. EICHELMANN (Allemagne) – Guide champagnes

2015 : 3 étoiles



LA REVUE DU VIN DE FRANCE (France) – Guide des Bonnes Affaires

2015 : 15/20

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