



CHAMPAGNE
PERTOIS-LEBRUN

2 Frères à Cramant

Le Fond du Bateau N°10

TERROIR DE CHOUILLY

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS (100% CHARDONNAY)



En quelques mots : La première cuvée parcelaire 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°10 en référence à la vendange 2010
Vinification : Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage de 10 mois en cuve inox (71%) et fût de chêne (29%)
Tirage : Juin 2011, 1994 bouteilles
Vieillessement : 6 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, 2018 : 16,5/20



BETTANE + DESSEAUVE (France) – Guide des Vins

2020 : 15/20

2017 : 16/20 Coup de Coeur

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)

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 – 51530 CRAMANT – FR

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