



CHAMPAGNE  
PERTOIS-LEBRUN

*2 Frères à Cramant*



## *Les Chétillons N°14*

### TERROIR DU MESNIL-SUR-OGER

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - 100% CHARDONNAY

**En quelques mots :** Un terroir d'exception et emblématique, réunissant deux lieux-dits complémentaires, « Chétillon » et « Chétillon de Haut ». Leur assemblage révèle leur typicité respective, entre onctuosité, élégance et minéralité marine.

#### DANS LE VIGNOBLE

**Cépage :** Chardonnay  
**Origine :** Deux parcelles en bas de versant (« Chétillon ») et une parcelle en milieu de coteau (« Chétillon de Haut »), classées Grand Cru  
**Exposition :** Sud et Est  
**Âge des vignes :** Plus de 45 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°14 = 2014  
**Vinification :** Cuvées uniquement (1ères presses), fermentation alcoolique à 17°C, fermentation malolactique, élevage sur lies fines pendant 10 mois en cuve béton (69%) et fût de chêne (31%), clarification naturelle sans collage ni filtration  
**Tirage :** Juillet 2015, 911 bouteilles  
**Vieillessement :** 6 ans minimum sur latte  
**Dosage :** 2,5 g / litre (EXTRA-BRUT)

#### À LA DÉGUSTATION

**Nez :** Citronné et fruits blancs à pépins, accompagné de fines notes exotiques et légèrement boisé.  
**Bouche :** La franchise et l'élégance d'un calcaire pur s'expriment avec éclat, soutenues par de vives notes d'agrumes et un enrobage crémeux flatteur. L'empreinte tactile, saline et aromatique, très persistante, annonce une finale à grande résonance.

**Accords mets-vins :** Cette cuvée révélera toute sa minéralité avec des mets iodés, épurés et goûtus, tels qu'un homard breton rôti et beurre demi sel ou du caviar. Une sole, un cabillaud ou un bar et jus à base de coques et d'huîtres accompagneront également à merveille ce grand champagne.

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