

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN INSTANT BRUT



Beskrivelse

Denne champagne lægger blødt og friskt ud. Den byder på fine vedvarende bobler og har fin gylden farve. Smagsnoter af brioche, citrus, smør og fornemmelse af kalk, som følge af den kalkholdige jordbund.

Pairing

Nyd den som apéritif, til alt fra havet, lyst kød eller gode oste.

Producent

Brødrene Antoine og Clement

By/Område

Cramant, Côte de Blancs

Cru

Grand Cru

Høstår

2013 - ikke millésimeret

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Extra Brut 3g/liter

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

Champagne Pertois-Lebrun

Champagne Pertois-Lebrun i Grand Cru byen Cramant i Côte de Blancs drives af de to brødre, Clément og Antoine, som arbejder meget passioneret med at fremrylle lækre chardonnay champagner.

Brødrene høster fra familiens 9ha vinstokke fordelt på 44 parceller i 5 Grand Cru byer. De presser og vinificerer hvert område og hver parcel separat samt anvender mange forskellige former for lagring af deres vin i forbindelse med første fermentation.

De anvender ingen former for kunstige sprøjtemidler, men i stedet plantekompost og andre organiske produkter - og målet er, at skabe champagner, der udtrykker den særlige terroir, de kommer fra.