

# CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN

## LE FOND DU BATEAU no10

---



### Beskrivelse

Denne Blanc de Blancs har en vedvarende frisk syrlighed og giver os en kalkholdig fornemmelse gennem hele smagsoplevelsen. Noter af citrus, toffee og ananas, vanille og let smag af lakrids typisk for dens terroir.

### Pairing

Nyd den til kylling i flødesauce, fiske-/skaldyrs-gryderetter, krydret asiatisk mad eller ost.

### Producent

Brødrene Antoine og Clément

### By/Område

Cramant, Côte de Blancs

### Cru

Grand Cru

En lieu-dit champagne fra 1,44ha plot "Le Fond du Bateau" plantet med vinstokke i byen Chouilly af brødrenes bedstefar i 1955.

### Høstår

2010

### Druer

100% Chardonnay

### Dosage

Extra Brut 1g/liter

### Vinifikation

Første fermentering: 71% i ståltanke, 29% fadlagret  
Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

12% alc.

Årlig produktion: 1994 flasker - få tilbage af no. 10

---

### 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 fremtrylle 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.