

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN L'EXTRAVERTIE



Beskrivelse

Denne champagne lægger blødt og friskt ud. Den byder på fine vedvarende bobler og har fin gylden farve. Smagsmæssigt oplever vi en skøn blanding af brioche, smør, grønne æbler og citrus samt en skøn kalkfornemmelse kombineret med en elegant tekstur.

Pairing

Nyd den som apéritif, til alt fra havet, til lækker skinke eller gode oste.

Producent

Brødrene Antoine og Clément

By/Område

Cramant, Côte de Blancs

Cru

Grand Cru, Côte des Blancs

Høstår

2014

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Extra Brut 4,5g/liter

Vinifikation

Lagret 10 mdr. i ståltanke, 13% af vinen fadlagret.

Malolaktisk fermentering udført

Ingen filtrering

Anden fermentering i flaske.

På flaske juli 2015, degorgeret jan. 2020.

Lagres 4-5 år

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.