

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN

DERRIÈRE LE MONT AIGU No.17, Brut Nature



Beskrivelse

Denne Blanc de Blancs lægger først friskt og mineralsk rent ud, hvorefter den bliver mere frugtig for tilsidst at lade os fornemme den kalkholdige jord, den oprindeligt kommer fra. Syrligheden bevares i kombination med noter af citrus, kiks og hyldeblomst.

Pairing

Nyd den til grillet laks, gedeost eller en cremet svamperet

Producent

Brødrene Antoine og Clément

By/Område

Cramant, Côte de Blancs

Cru

Grand Cru. En lieu-dit champagne fra en parcel på 59,30ares vinstokke plantet af brødrenes bedstefar i 1955

Høstår

2017

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut Nature 0 g/l

Vinifikation

Første fermentering: 64% fadlagret, 36% i keramisk tanke. Ingen filtrering. Malolaktisk fermentering udført. Anden fermentering i flaske. Lagret i min. 3,5 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.