

CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN L'ÉGOÏSTE 2014, Blanc de Blancs



Beskrivelse

En dejlig blød Blanc de Blancs med fine vedvarende bobler. Dejlige noter af modnet pære, mandel og af fadlagring. Selv med en citronagtig syre og fornemmelse af kalk mineralitet, er der stadig en cremet fornemmelse.

Pairing

Nyd alle slags skaldyr, eller nogle lagret oste som fx Comté og Cheddar

Producent

Brødrene Antoine og Clément

By/Område

Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oiry, Cramant, Oger

Cru

Grand Cru, Côte des Blancs

Høstår

2018

Druer

100% Chardonnay

Dosage

4,5 g/l

Vinifikation

Første fermentering i stål tanke og egetræsfade. Naturlig klaring og ingen filtrering. Malolaktisk fermentering udført. Lagret i min. 3 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.