



**Pertois-Lebrun**

*L'ambitieuse 2019+Réserve,  
Grand Cru Blanc de Blancs  
Extra Brut*



750 ml



France,



9920220020



Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food recommendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus einem Weißweinglas genießen.

Kürbisgnocchi mit Thymian (vegetarisch)

Poularde gefüllt mit Salzzitrone, dazu grüne Oliven und Reis

Hummer mit Orangen-Buttersauce

# Tasting review

by Christina Hilker on 29.10.2025

## **Info zum Champagner:**

Die Chardonnay Trauben stammen aus den Lagen Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oiry, Cramant und Oger. 50% Jahrgang 2019 und 50% Reserve Weine aus den Jahren 2013-2018.

Nur erste Pressung, der Ausbau des Grundweines fand für 10 Monate imahltank und im Holzfass statt, keine Schönung, keine Filtration.

Im Juli 2020 fand die Flaschengärung auf der Hefe statt, die 4 Jahre andauerte, Dosage 1,5 g/l.

## **Farbe/Aussehen:**

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen, feine Pérlage.

## **Nase:**

Der 2019er L'Ambiteuse zeigt sich saftig mit dichter gelber Frucht von Aprikose, Orange und reifer Birne, warmer Hefezopf etwas Honig und Salzbutte werden von deutlichen kalkigen Noten abgerundet. Was für ein charmanter Auftakt!

## **Gaumen:**

Am Gaumen setzt sich der Eindruck der Nase wunderschön fort, der Speichel fließt und die Kohlensäure ist perfekt in den Fruchtschmelz eingebunden. Seine würzige Anmutung und der lange Nachhall machen Lust auf die Begleitung von feiner Küche.