Pertois-Lebrun

Le Chetillons N°16, Mesnil sur Oger Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

, 750 ml

France,

9920220010

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Ein Tag der Öffnung oder große Weißweingläser lassen ihn zusätzlich gewinnen.

Pastete von der Gänseleber mit Meersalz und knusprigem Baguette

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Algen und geröstetem Sesam

Ziegenfrisch Käse mit Four Citrus Chutney und Limone Meersalz Cracker (vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 29.10.2025

Info zum Champagner:
Die Chardonnay Trauben kommen aus den Lagen Chétillon und Chétillon de Haut (Grand Cru), die Rebstöcke sind älter als 40 Jahre.
Geerntet wurde im Jahr 2016 und der Grundwein für 10 Monate im Stahltank (53%) und im Holzfass (47%) ohne Schönung und Filtration ausgebaut.
Das Hefelager bei der 2.Gärung betrug mindestens 7 Jahre und im Juli 2017 kam der Champagner mit 2,5 g Restzucker auf den Markt.
Farbe/Aussehen:
Strahlendes Goldgelb, sehr feine Pérlage.

Nase:
Der 2016 Les Chétillons No 16 zeigt sich mit kühler und tiefgründiger Mineralität in der Nase, Muscheln, Salz Mandeln, knusprigem Weißbrot und Salzbutter. Mit Sauerstoff blitzen Zitrusnoten auf, grüner Apfel und Quitte. Ein wunderschön puristischer und geradliniger Auftakt.

Gaumen:
Auf der Zunge offenbart er sich markant mit belebender Kohlensäure, Zitrone und zart herber Grapefruit. Der perfekte Apéritif Champagner der den Gaumen angenehm fordert solo oder zu klassischen Leckereien der französischen Küche

-