Pertois-Lebrun

L'extravertie 2021+Réserve, Blanc de Blancs Extra Brut

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920220014**
- **Chardonnay**

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mini Artischocken mit Anis, Ingwer und Blutorangen-Chutney (vegan)

Toast mit Garnelen, Garnelenfond und Krustentierbisque

Seezunge mit grünem Spargel, Krebsen, Kartoffeln und Beurre Blanc

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.06.2025

Info zum Champagner:

Geerntet in 7 Cru Lagen, Chouilly, le Mesnil sur-Oger,l Oiry, Cramant, Oger, Cuis, Villeneuve im Jahrgang 2021 +14% Reserveweine aus dem Jahr 2020. Ausgebaut in Holzfässern auf der Feinhefe ohne Schönung und Filtration. Flaschenfüllung Juli 2022, Degorgement Juni 2024, Dosage 3,5g/l.

Farbe/Aussehen:

Leuchtendes Goldgelb/lebendige und intensive Perlage.

Nase:

Der L Extravertie Blanc de Blancs zeigt sich expressiv in der Nase mit exotischen Zitrusfrüchten, duftigen Blüten und ausdrucksvoller Mineralität. Ein Champagner der bereits im Duft Kraft und Saftigkeit verheißt. Er wird immer schöner und betörender umso mehr Sauerstoff ihn sich öffnen lässt.

Gaumen:

Saftig, kraftvoll und präzise gleitet er mit betonter Kohlensäure über die Zunge, wo er sich mit salziger Mineralität zeigt. Sein Nachhall ist lang und eindrucksvoll. Der perfekte Apéritif und Partner zu klassischen französischen Gerichten mit Krustentieren und Fisch.