

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Champagne Ruelle Pertois, extra brut

Chardonnay 1er Cru AOC

**Région** : Champagne, France.

**Appellation** : Champagne 1er Cru AOC.

**Domaine** : Champagne Ruelle Pertois.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Robe** : jaune pâle, reflets or.

**Nez** : arômes de pivoine, de fleur de pommier, d'agrumes (citron vert et pamplemousse) et d'abricot, avec une touche de crème brûlée.

**Bouche** : l'acidité, superbe, rappelle les agrumes pressés, avec une dimension subtilement crémeuse qui apporte un bel équilibre. Saveurs d'agrumes et de pomme, de noisette, et une certaine texture rehaussée d'une touche saline dans un long final, pour un Champagne plus complexe qu'il n'y paraît.

**Conclusion** : texture et élégance, un vrai Champagne de vigneron!

**Service** : servir à 7°C. Fruits de mer et poissons délicats, petits fours.

Un véritable Champagne de vigneron, issu d'une propriété familiale de 6 ha qui se situe dans un village aux alentours d'Epernay. Son nom de Moussy pourrait presque faire allusion à son produit phare. L'effervescence est régulière, fine après des années en cave pour affiner cet Extra Brut, donc au dosage très faible. Il garde sa pureté, sa précision recherchée par les amateurs de Champagne authentique.

Assemblage: issu des récoltes 2015 et 2016.

Vinification: fermentation malolactique effectuée.

Élevage: 3 ans sur lies.

Dosage: Extra-Brut de 3g/l.

**Teneur en alcool** : 12.5%

**Contenu et emballage** : 37.5 cl, Carton 6x37.5 cl

**Réf.** : 90560 38 **Prix membre** : 18.60

**Prix catalogue** : 20.70