

CHAMPAGNE
JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

BRUT TRADITION

DENOMINAZIONE	Champagne
AREA	8 ettari
SUOLO E COLTIVAZIONE	Suolo calcareo e argilloso con buone riserve d'acqua. Coltivazione tradizionale, sostenibile per l'ambiente.
VARIETA'	40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Meunier.
VINIFICAZIONE	Vendemmia a mano con regolare controllo della maturazione dell'uva su tutti i terreni. Pressatura con presse di alta qualità, vinificazione in botti d'acciaio inossidabile termo regolate. Maturazione di 6 mesi su pregiata feccia prima dell'imbottigliamento.
INVECCHIAMENTO	Dai 24 ai 30 mesi in cantina dopo la fermentazione in bottiglia (formazione delle bolle) e dai 3 ai 6 mesi dopo la sboccatura.
PRODUZIONE	50.000 bottiglie all'anno. Disponibile nel formato 0,75 l e Magnum 1,5 l. Il Brut Tradition è un'armoniosa combinazione di tre varietà di Champagne ed è tipico del nostro suolo molto vario. Proviene dai nostri vigneti a Les Coteaux sud d'Epernay, a Marne Valley e a Sezannais (attorno alla città di Sezannais).

