

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). |

