

CHAMPAGNE
JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

RÉSERVE BRUT GRAND CRU CHARDONNAY

DENOMINAZIONE	Champagne
AREA	6 ettari
SUOLO E COLTIVAZIONE	Suolo calcareo situato a Côte des Blancs a sud di Epernay. L'esposizione ad est del vigneto è ideale per lo Chardonnay. Coltivazione tradizionale, sostenibile per l'ambiente.
VARIETA'	Chardonnay
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	Invecchiamento dai 30 ai 36 mesi su pregiata feccia dopo la comparsa delle bolle (fermentazione in bottiglia) 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. Questo Chardonnay puro nasce dal nostro vigneto situato a Le Mesnil Sur Oger, Oger e Chouilly ed è fatto con i migliori Cru dello Chardonnay dello Champagne. Purezza, mineralità, finezza ed eleganza sono le maggiori qualità di questa cuvée. Questo Champagne "GRAND CRU" ricava la sua finezza e il suo bouquet dall'elevata qualità dell'uva e dai rigorosi processi di taglio.

