

CHAMPAGNE
JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

MILLÉSIME 2009
GRAND CRU CHARDONNAY

DENOMINAZIONE	Champagne
AREA	1 ettaro
SUOLO E COLTIVAZIONE	Suolo calcareo situato a Côte des Blancs a Mesnil sur Oger. L'esposizione ad est del vigneto è ideale per lo Chardonnay. Coltivazione tradizionale, sostenibile per l'ambiente. La produzione è minore a causa dell'elevata età delle piante (40 anni).
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. Vinificazione in botti d'acciaio inossidabile termo regolate per il 70% e vinificazione in botti da 225 litri per il restante 30%. Seguono 6 mesi di maturazione. Cuvée prodotta unicamente con il mosto fiore.
INVECCHIAMENTO	Invecchiamento di 48 mesi su pregiata feccia dopo la comparsa delle bolle (fermentazione in bottiglia) e 6 mesi dopo la sboccatura.
PRODUZIONE	Di questa cuvée vengono prodotte in media 6000 bottiglie all'anno. Questo è il risultato del connubio delle migliori uve di Chardonnay vendemmiate da particelle selezionate. A queste uniamo la giusta proporzione di vino delle annate precedenti altamente selezionate. L'invecchiamento, mai inferiore ai 4 anni, garantisce a questo Champagne bouquet fresco ed eccezionale. Prodotto solamente durante le annate migliori.

