

CHAMPAGNE  
**JEAN PERNET**  
LE MESNIL-SUR-OGER

## BRUT ROSÉ

|                      |  |
|----------------------|--|
| DENOMINAZIONE        | Champagne  |
| AREA                 | 1 ettaro   |
| SUOLO E COLTIVAZIONE | Suolo calcareo e argilloso con buone riserve d'acqua. Coltivazione tradizionale, sostenibile per l'ambiente.   |
| VARIETA'             | Chardonnay e Pinot Noir.   |
| 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. Processi di taglio e imbottigliamento in primavera.  |
| INVECCHIAMENTO       | 30 mesi in cantina dopo la comparsa delle bolle (fermentazione in bottiglia).  |
| PRODUZIONE           | 7.500 bottiglie all'anno. Questa cuvée è il risultato dell'unione tra lo Chardonnay e il Pinot Noir, alla quale uniamo una piccola parte di vino rosso di nostra produzione. Questo viene prodotto in un piccolo e antico vigneto di Pinot Noir situato nell'area ovest di Epernay. Questo vino, indubbiamente fine e delicato, è l'abbinamento perfetto per i vostri aperitivi e dessert. In questi il gusto di bacche rosse viene esaltato al massimo. |

