CHAMPAGNE

JEAN PERNET

LE MESNIL-SUR-OGER

BRUT TRADITION

APPELLATION	Champagne
SUPERFICIE	8 hectares
SOL/CULTURE	Sol calcaire et argilo-calcaire ayant de bonnes reserves hydriques. Culture traditionelle, durable dans le respect de l'environnement.
CEPAGE	40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Meunier.
VINIFICATION	Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitative, vinification en cuves inox thermos-régulées avec contrôle des temperatures, élevage 6 mois sur lies avant mise en bouteille.
VIEILLISSEMENT	24 à 30 mois de vieillissement en cave après la prise de mousse et 3 à 6 mois de vieillissement après dégorgement.
PRODUCTION	50.000 bouteilles sont élaborées dans cette cuvee. Disponible en bouteille et Magnum. Harmonieux assemblage des trois cépage champenois, le Brut Tradition est représentatif de nos différents terroirs et est issu de nos vignobles des Coteaux sud d'Epernay, de la Vallée de la Marne, et du Sézannais. Cette cuvée reçoit l'apport de vins de réserve des récoltes précédentes qui lui confère son equilibre et sa régularité.