

CHAMPAGNE

JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

MILLÉSIME 2009
GRAND CRU CHARDONNAY

APPELLATION	Champagne
SUPERFICIE	1 hectare
SOL/CULTURE	Sol calcaire situé dans la Côte des Blancs au Mesnil sur Oger avec des coteaux exposés à l'Est Assurant une exposition idéale pour le Chardonnay. Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement avec des parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne ayant une production plus élevée.
CEPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuves thermos-régulées pour 70% et en futs de 225 litres pour 30% avec élevage sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteilles. Utilisation uniquement des cuvées, c'est à dire de premiers jus de pressurage.
VIEILLISSEMENT	48 mois de vieillissement sur lattes après la prise de mousse, 6 mois de cave après dégorgement.
PRODUCTION	8.500 bouteilles sont élaborées en moyenne pour cette cuvée; elle est le résultat d'un assemblage des meilleurs raisins blanc de CHARDONNAY sélectionnés à partir de parcelles bien déterminées issus que d'une seule année. Son vieillissement, jamais inférieur à quatre années, permet de porter à un niveau exceptionnel le bouquet et la fraîcheur de cette cuvée. Elaborées uniquement les grandes années.

