

CHAMPAGNE

JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

MILLÉSIME 2009
GRAND CRU CHARDONNAY

BEZEICHNUNG	Champagne
GEBIET	1 Hektar
BODEN UND ANBAU	Kalkböden findet man in Côte des Blancs in Mesnil sur Oger. Die Ostlage des Weingartens ist ideal für den Chardonnay. Traditioneller Anbau, nachhaltig und umweltgerecht. Die Produktion ist aufgrund des hohen Alters der Pflanzen (40 Jahre) gering.
SORTEN	Chardonnay
VINIFIKATION	Händische Lese unter regelmäßiger Kontrolle des Reifegrads der Trauben auf dem gesamten Gelände. Pressung mit hochwertigen Pressen. Vinifikation in rostfreien Edelstahlfässern unter kontrollierter Temperatur zu 70 % und Vinifikation in 225-Liter-Fässern der restlichen 30 %. Es folgen 6 Monate Reifung. Der Cuvée wird ausschließlich mit edlem Most produziert.
REIFUNG	Reifung in 48 Monaten auf edlem Bodensatz nach der Perlbildung (Flaschengärung) und 6 Monate nach dem Degorgieren.
PRODUKTION	Von diesem Cuvée werden durchschnittlich 8.500 Flaschen pro Jahr produziert. Das ist das Ergebnis aus der Zusammenführung der besten Chardonnay-Trauben, die in verschiedenen ausgewählten Gebieten geerntet wurden. Die mindestens 4-jährige Reifung garantiert diesem Champagne ein frisches und ausgezeichnetes Bukett. Nur in den besten Jahrgängen hergestellt.

