

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

**PRESTIGE  
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)
SORTEN	<del>Chardonnay</del> Chardonnay
VINIFIKATION	Händische Lese unter regelmäßiger Kontrolle des Reifegrads der Trauben auf dem gesamten Gelände. Pressung mit hochwertigen Pressen, Vinifikation in rostbeständigen Stahlfässern unter kontrollierter Temperatur. 6-monatige Reifung auf edlem Bodensatz vor der Abfüllung. Der Cuvée wird ausschließlich mit edlem Most
REIFUNG	<del>produziert.</del> Reifung in 42 Monaten auf edlem Bodensatz nach der Perlbildung (Flaschengärung) und 6 Monate nach dem Degorgieren.
PRODUKTION	Von diesem Cuvée werden durchschnittlich 6.000 Flaschen pro Jahr produziert. Das ist das Ergebnis aus der Zusammenführung der besten Chardonnay-Trauben, die in verschiedenen ausgewählten Gebieten geerntet wurden. Und diesen verbinden wir mit der dem richtigen Weinverhältnis der sorgsam ausgewählten vergangenen Jahrgänge. Die mindestens 4-jährige Reifung garantiert diesem Champagne ein frisches und ausgezeichnetes Bukett.

