

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

**RÉSERVE BRUT  
GRAND CRU CHARDONNAY**

|                |   |
|----------------|---|
| APPELLATION    | Champagne   |
| SUPERFICIE     | 6 hectares  |
| SOL/CULTURE    | Sol calcaire situé dans la Côte des Blancs au sud d'Épernay avec des coteaux exposés à l'Est assurant une exposition idéale pour les Chardonnay. Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement.  |
| VARIÉTAL       | Chardonnay  |
| VINIFICATION   | Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuves thermos-régulées et élevage sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteilles.  |
| VIEILLISSEMENT | 30 à 36 mois de vieillissement sur lattes après la prise de mousse, et 3 à 6 mois en cave après dégorgement.  |
| PRODUCTION     | 50.000 bouteilles sont élaborées dans cette cuvée; disponible en demie, bouteille, magnum et jeroboam. Ce pur CHARDONNAY de notre vignoble de Le Mesnil sur Oger, Oger et Chouilly est issu des meilleurs crus de raisins blanc de la Champagne. Pureté, minéralité, finesse et élégance sont les grands caractéristiques de notre cuvée. Ce vin classé "GRAND CRU" obtient sa finesse et son bouquet grâce à la qualité des raisins et à la rigueur de l'assemblage des vins de réserve. |

