

CHAMPAGNE
JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

**RÉSERVE BRUT
GRAND CRU CHARDONNAY**

BEZEICHNUNG	Champagne
GEBIET	6 Hektar
BODEN UND ANBAU	Kalkböden findet man in Côte des Blancs südlich von Epernay. Die Ostlage des Weingartens ist ideal für den Chardonnay. Traditioneller Anbau, nachhaltig und umweltgerecht.
SORTEN	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.
REIFUNG	Reifung in 30 bis 36 Monaten auf edlem Bodensatz nach der Perlbildung (Flaschengärung) und 3 bis 6 Monate nach dem Degorgieren.
PRODUKTION	50.000 Flaschen pro Jahr. Erhältlich in halber Flasche, Flasche und Magnumflasche. Dieser reine Chardonnay stammt aus unserem Weingut in Le Mesnil-Sur-Oger, Oger und Chouilly und wird aus den besten Chardonnay-Trauben aus der Champagne produziert. Reinheit, Mineralität, Finesse und Eleganz sind die wichtigsten Eigenschaften dieses Cuvées. Dieser Champagner "GRAND CRU" erhält seine Feinheit und sein Bukett dank der hohen Qualität der Trauben und der konsequenten Beschneidungsvorgänge.

