

CHAMPAGNE

JEAN PERNET
LE MESNIL-SUR-OGER

BRUT TRADITION

BEZEICHNUNG	Champagne
GEBIET	8 Hektar
BODEN UND ANBAU	Kalk- und lehmhaltiger Boden mit gutem Wasservorkommen; traditioneller Anbau, nachhaltig und umweltgerecht.
SORTEN	40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Meunier.
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	24 bis 30 Monate im Weinkeller nach der Flaschengärung (Perlbildung) und 3 bis 6 Monate nach dem Degorgieren.
PRODUKTION	50.000 Flaschen pro Jahr. Erhältlich in Flasche und Magnumflasche. Brut Tradition ist eine harmonische Kombination von 3 Champagne-Sorten und ist typisch für unseren vielfältigen Boden. Er stammt aus unseren Weingärten in Les Coteaux sud d'Epervay, in Marne Valley und in Sezannais (um die Stadt Sezannais).

