

JP CHAMPAGNE JEAN PERNET



Millésime 2012

Chardonnay Grand Cru



SOL/CULTURE : Sols calcaires situés dans la Côte des Blancs au Mesnil sur Oger avec des coteaux exposés à l'est assurant une exposition idéale pour les Chardonnay. Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement avec des parcelles de vigne âgées de plus de 40 ans en moyenne ayant une production plus faible.

CEPAGE : Chardonnay



VINIFICATION : Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuve thermo-régulées pour 70% et en fut de 225 litres pour 30% avec élevage sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteilles. Utilisation uniquement des cuvées, c'est à dire des premiers jus de pressurage.



VIEILLISSEMENT : 48 mois de vieillissement sur lattes après la prise de mousse, 6 mois de cave après dégorgement.



PRODUCTION : 6 000 bouteilles sont élaborées en moyenne pour cette cuvée ; elle est le résultat d'un assemblage des meilleurs raisins blancs de Chardonnay sélectionnés à partir de parcelles bien déterminées issues que d'une seule année.



Issus d'une année d'exception, nos Millésimées d'apprécient de l'apéritif au dessert, et sublimeront vos mets de fêtes. Cette cuvée s'accorde très bien avec des poissons fins ou des fruits de mer.



CONTACT DETAILS :

EXPORT MANAGER: MARIE-AGATHE PERNET

TEL : +33 (0)3 26 57 54 24 CELL : +33 (0) 7 85 07 12 62

MARIEAGATHE@CHAMPAGNE-JEAN-PERNET.COM