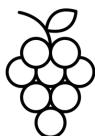


Reserve

Chardonnay Grand Cru



SOL/CULTURE : Sol calcaire situé dans la Cote des Blancs au sud d'Epernay avec des coteaux exposés à l'est assurant une exposition idéale pour les Chardonnay. Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement

CEPAGE : Chardonnay



VINIFICATION : Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuve thermo-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, jéroboam et Mathusalem.



Pure et minérale, notre Cuvée Réserve Brut est exclusivement élaborée en Chardonnay. Elle révélera toute son élégance et sa finesse partagée à l'apéritif ou accompagnée de plats iodés.



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