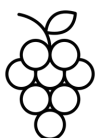


Prestige
Chardonnay Grand Cru



Sols calcaires situé dans la Cote 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 40ans en moyenne ayant une production plus faible.

100% Chardonnay



Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuve thermo-régulées et en fut de 225litres 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, puis 6 mois en cave après dégorgement.



PRODUCTION : 6 000 bouteilles par an en moyenne. Cette cuvée est le résultat de l'assemblage de nos meilleurs Chardonnay issus de nos terroirs Grand Cru et sélectionnés à partir de parcelle à faible rendement.



Le bouquet et la fraîcheur de notre Cuvée Prestige s'harmonisent en bouche et offre au palais un vin parfait. Repos et vieillissement minimum de 4 ans en cave apportent à ce vin des arômes exceptionnels à partager à l'apéritif ou avec une viande blanche en sauce, avec des truffes, ou encore un poisson à chair ferme.

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