

Champagne Jean Pernet, Grand Cru

APPELLATIE

AOC Champagne Grand Cru Classé.

WIJNGAARD

De bodem bestaat uit krijtsteen die zorgt voor een perfecte drainage voor de wijnstokken. De wijnstokken zijn meer dan 40 jaar oud en groeien op de zuidoostelijke hellingen.

DRUIVENRASSEN

Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay.

OOGST

Met de hand geoogst, 29 hl/ha.

VINIFICATIE

De druiven worden voor 100% ontsaaid. Na de persing volgt de vergisting op rvs-tanks. Hierna volgt een tweede vergisting van 30 maanden op de fles (sur latte).

HOUTOPVOEDING

Deze wijn krijgt geen houtopvoeding

PRODUCENT

Het is een klein familiebedrijf dat sinds 4 generaties champagnes produceert die karakteristiek zijn voor de origine van de druiven. Het bedrijf is gevestigd in Le Mesnil-sur-Oger, een dorpje in de Côte de Blancs, waar men 7 hectare wijngaard bezit, die tot de beste van de Côte des Blancs gerekend mogen worden. Ze zijn alle Grand Cru geclassificeerd. Daarnaast bezit men nog 10 hectare in Epernay en Chavot. De broers Christophe en Frédéric Pernet houden alleen het beste fruit voor zichzelf. Het kleine restant wordt verkocht aan de grotere champagnehuizen.

KLEUR

Licht blank / witgeel.

NEUS

Fris, met dé herkenbare geur van een echte champagne Grand Cru.

SMAAK

Zuiver met een prachtige niet te overdadige mousse. De wijn heeft een elegante smaak met een Top afdrank. Niet te droog en breed inzetbaar.

WIJN/SPIJS

Gewoon een feestje om uw diner of lunch mee te beginnen. Verder een heerlijke combinatie met alles wat de zee ons aanbiedt.

SERVEREN

10 - 14°C

BEWAREN

Lekker jong drinken. Bij uw aankoop is de wijn op dronk en hij ontwikkelt zich niet verder. Binnen 2 jaar na aankoop van genieten.



TAX WIJN