



Jean Pernet Champagne Biographie Extra Brut Grand Cru

Champagne-huset Jean Pernet ligger i Mesnil Sur Oger i hjertet af Champagne. Vingården har været i familiens eje gennem generationer og er i dag på næsten 40 hektar med marker i flere kommuner. Generation efter generation har bidraget aktivt i udviklingen af såvel vingården som egenproduktionen. Vinstokkene er gennemsnitligt over 30 år gamle, og der høstes manuelt. Vinifikation og opbevaring sker i temperaturregulerede kældre, og vinene sælges dels på hjemmemarkedet og dels i mange andre lande både i og uden for Europa.

Jean Pernet's Grand Cru-marker har et stort indhold af kalk, som her giver Chardonnay-druen en flot mineralitet. Druerne til denne vin er dyrket på vinstokke, der gennemsnitligt er 40 år gamle, alle druerne er håndplukkede, og 50% af vinen har været lagret på egetræsfade. Vinen har været lagret 7 år inden tapning og derefter 6 måneder på flasken i Jean Pernet's kældre. Det er en Extra Brut med kun 3 gram restsukker pr. liter. Den har en flot skinnende farve, fine bobler, delikat og elegant frugtduft samt en utrolig elegant og kompleks smag med god koncentration og flot stil efterfulgt af en lang, sprød og tør eftersmag. En meget elegant Champagne med fine, vedvarende bobler. Der er kun produceret 700 magnumflasker, og hver magnumflaske er nummereret. Champagne skal ikke henlægges længe, men bør drikkes inden for 2 år, efter den har forladt producenten.

Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	100% Chardonnay
Restsukker:	3,0 g/l
Volumen:	150 cl
Kolli:	1