



Jean Pernet Champagne Cuvée Ismérie Extra Brut

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.

Der produceres årligt 7.000 flasker af denne flotte Champagne. Alle druerne er håndplukkede, og vinen har været lagret 3-4 år i Jean Pernet's kældre, inden den er blevet sendt på markedet. Denne Cuvée Ismérie er et meget harmonisk blend og er meget repræsentativ for de varierede jordbundsforhold, der findes i den sydlige del af Epernay, hvor druerne er dyrket. Det er en skøn Champagne med flot gylden farve, intens duft med noter af frugt og ristet brød, fyldig, men samtidig forfriskende smag efterfulgt af en lang og lækker eftersmag. En meget elegant Champagne med masser af finesse og friskhed.

Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	85% Pinot Noir og 15% Pinot Meunier
Restsukker:	4,5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6