



Jean Pernet Champagne Millésime 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.

Fra sølle 1 hektar Grand Cru-marker i Epernay laves der årligt blot 6.000 flasker af denne flotte Millésime Brut Grand Cru Chardonnay Champagne. Jean Pernet's Grand Cru-marker har et stort indhold af kalk og fossiller, som her giver Chardonnay-druen en flot mineralitet. Denne vin er produceret af 100% Chardonnay-druer, der er dyrket på vinstokke, som gennemsnitligt er over 40 år gamle, og den har været lagret fire år i Jean Pernet's kældre, inden den er blevet sendt på markedet. Det er en flot, skarp og fokuseret Champagne, der med sin fine mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvad Champagne-området kan – og hvorfor stedet er unikt. Den gyldne farve med et grønligt skær efterfølges af en intens og velstruktureret duft med noter af modne frugter og ristet brød. Smagen er helt i top med masser af finesse og elegance efterfulgt af en lang, sprød og tør eftersmag. En meget elegant Champagne med fine, vedvarende bobler. Mens almindelig Champagne ikke skal henlægges længe, men bør drikkes inden for 2 år, efter den har forladt producenten, kan årgangschampagne som denne sagtens henlægges 5, 10, 15, 20 år eller længere.



Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	100% Chardonnay
Restsukker:	8,5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6