



Jean Pernet Champagne Prestige 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 Prestige Brut Grand Cru Blanc de Blancs Champagne. Denne vin er produceret af 100% Chardonnay-druer, der er særligt udvalgt fra specifikke plots på Jean Pernet's Grand Cru-marker, der har et stort indhold af kalk og fossiller, som her giver Chardonnay-druen en flot mineralitet. Vinen lagres mindst fire år, hvilket er med til at give denne Champagne en helt exceptionel friskhed og duft. Det er en fantastisk Champagne, der virkelig viser, hvad Champagne-området kan – og hvorfor stedet er unikt. Den har en utrolig flot strågul farve samt en kompleks, intens og meget elegant duft med noter af citrus og hvide blomster. Smagen er utrolig frisk og velafbalanceret med perfekt syreindhold samt en lang og behagelig eftersmag. En meget elegant Champagne med fine, vedvarende bobler.

Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	100% Chardonnay
Restsukker:	6,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6