



Jean Pernet Champagne Rosé 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.

Fra Jean Pernet's kalkrige vinmarker i Epernay produceres denne skønne Rosé Brut med en flot og skinnende lyserød farve, som straks virker fristende og meget tiltalende. Duften er kompleks og fin med dybe noter af røde frugter. Smagen er utrolig elegant med masser af frugt, fylde og friskhed og efterfølges af en forfriskende og middellang eftersmag. Det er en charmerende, velafbalanceret og elegant Champagne, der med dens afrundede stil er perfekt som aperitif, men prøv den også til lettere madretter.

Priser

- Sølv ved Concours International de Lyon 2020

Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	50% Chardonnay og 50% Pinot Noir
Restsukker:	8,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6