



Jean Pernet Champagne Tradition 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 publikumsvenlige og uhyre pleasende Champagne, hvor man virkelig får meget Champagne til prisen. Der er tale om Jean Pernet's intro-Champagne, som er omkring to år undervejs. Den lysgule farve efterfølges af en elegant duft med noter af gule æbler, pære, nødder og hvide blomster. I smagen er den afrundet med en lækker og elegant mousse samt en forfriskende middellang eftersmag. Det er en charmerende, afbalanceret og vanedannende Champagne, der med dens afrundede stil er en imponerende intro-Champagne til folk, der gerne vil lære mere om Champagne-området's unikke kvaliteter.

Producent:	Jean Pernet Champagne
Land:	Frankrig
Region:	Champagne
Type:	Champagne
Druer:	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay og 15% Pinot Meunier
Restsukker:	8,0 g/l
Volumen:	150 cl
Kolli:	3