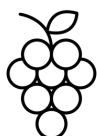


JP CHAMPAGNE JEAN PERNET



Ismérie

Blanc de Noir Extra Brut



SOL/CULTURE : Sol calcaire et argilo-calcaire ayant de bonnes réserves hydriques ; Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement.

CEPAGE : 85% Pinot Noir 15% Meunier.



VINIFICATION : Vendange manuelle, contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage qualitatif, vinification thermo-régulée avec élevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteille.



VIEILLISSEMENT : 36 mois de vieillissement sur lie après la prise de mousse et 6 mois de vieillissement en cave après dégorgement.

PRODUCTION : 7 000 bouteilles sont produites par an. Disponible en bouteille.



Cette cuvée, issue d'un assemblage des deux cépages noirs recommandés en Champagne, provient de notre vignoble situé dans les Coteaux Sud d'Epernay.

Champagne racé et très aromatique qui se partage entre connaisseurs avides de découvertes organoleptiques. A savourer dès l'apéritif, avec un poisson grillé ou une volaille rôtie.



CONTACT DETAILS :

EXPORT MANAGER: MARIE-AGATHE PERNET

TEL : +33 (0)3 26 57 54 24 CELL : +33 (0) 7 85 07 12 62

MARIEAGATHE@CHAMPAGNE-JEAN-PERNET.COM