



## *L'Assemblage*

*Brut*

*Elaboré à partir du Pinot Noir et du Chardonnay, récolté sur les Coteaux Sud Marnais, ce champagne équilibré, allie fraîcheur et fruité. Idéal pour l'apéritif, ou tout simplement pour découvrir une belle maison de Champagne Récoltant-Manipulant.*

### La Terre :

- Coteaux Sézannais
- Sézanne, Barbonne-Fayel, Chantemerle, Bethon, Montgenost
- Enherbement naturel l'hiver, labourage partiel l'été

### Le Vin :

- 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay
- Fermentation malolactique effectuée
- Vinification des vins de l'année en cuve inox
- Assemblage entre 70 et 80% des vins de l'année et 20 à 30% de vins de réserve perpétuels
- Vins de réserve conservés en foudre et cuves inox

### Les Bulles :

- Vieillesse minimum 15 mois sur lattes
- Dosage actuel à 1 gr/litre de sucre
- Production disponible en bouteilles (750ml), magnums (1500ml), et jéroboams (3000ml)



CHAMPAGNE PERTOIS MORISSET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER  
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98  
www.pertoismoriset.com - mail : info@pertoismoriset.com