



L'Assemblage

Brut

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

Cépage : 50 % Chardonnay & 50 % Pinot Noir

Assemblage : Entre 70 et 80 % de la vendange de l'année, et le restant de vin de réserve

Provenance des raisins : Coteaux Sézannais

Vinification :

- Fermentation Malolactique bloquée
- Élevage sur lies en cuve inox

Vieillessement : 24 mois minimum en cave

Sucre : Dosage total 5 gr/litre de sucre

Conditionnement :

- Bouteille Pertois-Moriset 750 ml



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