



Les Quatre Terroirs

Issue exclusivement des vignes de la Côte des blancs, ce Grand Cru élaboré uniquement à partir du cépage blanc Chardonnay, est d'une noblesse et d'une finesse remarquables. C'est le compagnon de toutes les fêtes et cérémonies.

Cépage : 100 % Chardonnay « Grand Cru »

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

Provenance des raisins : Côte des Blancs « Grand Cru »

- 60% Le Mesnil-sur-Oger
- 20% Oger
- 10% Cramant
- 10% Chouilly

Vinification :

- Fermentation Malolactique bloquée,
- Élevage sur lies en cuves inox, fûts et foudres

Vieillessement : 36 mois minimum en cave

Sucre : Dosage total 3 gr/litre de sucre

Conditionnement :

- Demie bouteille 375 ml,
- Bouteille Pertois-Moriset 750 ml
- Magnum 1500 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