



PM.02 Edition

Seconde édition de notre nouvelle cuvée 100% Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs, résolument boisée, et offrant d'avantage de complexité

Cépage : 100 % Chardonnay « Grand Cru »

Assemblage : 85 % de la vendange 2015, 15% de la vendange 2014

Provenance des raisins : Côte des Blancs

- 45% Le Mesnil-sur-Oger
- 40% Oger
- 15% Chouilly

Vinification :

- Fermentation Malolactique non recherchée
- 55% vinifié en fûts et foudres

Vieillessement : 36 mois minimum en cave

Quantité : 4 127 bouteilles

Sucre : Dosage total 3 gr/litre de sucre

Conditionnement :

- Nouvelle 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