



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

La Terre :

- Côte des Blancs
- Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Chouilly
- Enherbement naturel l'hiver, labourage en plein l'été

Le Vin :

- 100% Chardonnay « Grand Cru »
- Fermentation malolactique bloquée
- Vinification majoritaire en fûts des vins de l'année
- Assemblage 85% de la vendange 2015 et 15% de vins de réserve

Les Bulles :

- Vieillissement minimum 36 mois sur lattes
- Dosage actuel à 2 gr/litre de sucre
- Production 4 127 bouteilles (375 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