

LE MESNIL  
-SUR-OGER



## PERTOIS-MORISSET ROS&BLANC



### Maison PERTOIS-MORISSET

La maison est située à Le Mesnil-sur-Oger. Aux origines de ce champagne lancé en 1952, le mariage d'Yves Pertois, de Cramant, avec Janine Moriset, du Mesnil-sur-Oger. Aujourd'hui, Dominique Pertois et sa fille Cécile exploitent 18 ha dans la Côte des Blancs et dans le Sézannais : le Chardonnay est très présent dans leur carte des vins. Aujourd'hui, la propriété est gérée par la petite fille de la maison, Cécile et son époux Vincent. La surface du vignoble est de 20,70 hectares.

### Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la colle-rette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la colle-rette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

### Fiche Technique / Ros&Blanc

Cette cuvée propose un parfait équilibre entre aromatique et finesse. Un très joli champagne !

**Assemblage :** 92% Chardonnay Grand Cru, 8% Pinot noir Grand Cru

**Élevage du vin :** Élevage en cuve

**Dosage :** Extra Brut (2,5 g/l)

### Notes de dégustation

**ROBE }** Rose pâle, jolies bulles. **NEZ }** Floral, chêne, pêche, pétales de rose. **BOUCHE }** Crémeuse, délicate, fruitée, florale, noisette, pêche et rose.



CHAMPAGNE  
PERTOIS-MORISSET

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur un plateau de charcuterie, sur un chèvre frais, du Comté. Superbe aussi sur une tarte aux fraises ou Tatin.





## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Pomme, Cannelle, Vanille, Mio de pain, Amande, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Brioche, Viennoiserie, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Figue, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Raisins secs, Cacao, Café, Raisins secs.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Raisins secs, Cacao, Café, Raisins secs, Figue, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Raisins secs, Cacao, Café, Raisins secs.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Raisins secs, Cacao, Café, Raisins secs, Figue, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Raisins secs, Cacao, Café, Raisins secs.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com