



LE MESNIL  
-SUR-OGER



## PERTOIS-MORISSET PM - GRAND CRU

### 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 collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

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 / PM - Grand Cru

Un joli champagne qui propose un bel équilibre entre aromatique et élégance !

**Cépage :** 100% Chardonnay - Grand Cru

**Élevage du vin :** Élevage sous-bois

**Dosage :** Extra Brut (1,5 g/l)

### Notes de dégustation

**ROBE** } Jaune paille, bulles fines. **NEZ** } Frais, citron vert, pêche aux noix, pomme dorée. **BOUCHE** } Persistante, élégante, fraîche et savoureuse.



CHAMPAGNE  
PERTOIS-MORISSET

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal sur les poissons, les crustacés et les fromages.



