



Clément Perseval Blanc de Blancs

CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, vaalean keltainen väri. Tuoksu on raikas, puhdas, hedelmäinen, elegantti; persikkaa, hieman päärynää, sitrusta. Maku on varsin täyteläinen, kuiva, jäntevä, hyvin hedelmäinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Hienostunut, mineraalinen Blanc de Blancs äyriäisille, ostereille, grillatulle vaalealle kalalle.
Viinialue	Chamery Premier Cru-kylä Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä.
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Vuotuinen tuotantomäärä on noin 2000 pulloa.

Champagne Clément Perseval

CHAMPAGNE, RANSKA

Clément Persevalin pieni Samppanjatalo ja sen **3,20 hehtaarin** tarhat sijaisevat Chameryn Premier Cru-luokitellussa kylässä Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä. Tarhat (6 erillistä palstaa) viettävät pääosin koilliseen ja itään ja köynnösten keski-ikä on noin 35 vuotta. Tarhojen pinta-alasta 35% on Chardonnayta, 35% Pinot Noiria ja 30% Pinot Meunieria.

Clément on opiskellut viininviljelyä ja viinintekoa Avizessa ja lyhyen kurssin verran Domaine Leflaivella Puligny-Montrachet'ssa. Ennen paluutaan kotiin vuonna 2010 hän työskenteli pari vuotta Pouilly-Fuissessa luomutilalla, jossa hän sai kokemusta luonnonmukaisesta ja biodynaamisesta viljelystä sekä luonnollisemmasta viininvalmistuksesta. Paluunsa jälkeen hän halusi muuttaa talon tyyliä omannäköiseksi ja vuodesta 2013 alkaen Champagne Perseval-Fargesta tuli Champagne Clément Perseval. Tarhoilla ei käytetä systemaattisesti kemikaaleja, mutta pakon edessä niitä voidaan käyttää sillä Clément haluaa välttää liiallista kuparin käyttöä. Vuodesta 2014 alkaen tarhat on kynnetty Hermann-hevosen voimin.