



# Clément Perseval Blanc de Noirs

CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypäelajikkeet	25% Pinot Meunier, 75% Pinot Noir
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, vaalean keltainen, hieman oranssiin vivahtava väri. Tuoksu on runsas, mehevä, hieman mausteinen ja kypsän hedelmäinen; persikkaa, hieman päärynää, mantelia, aavistus kirsikkaa. Maku on varsin täyteläinen, kuiva, runsas, hyvin hedelmäinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Voimakas, viinillinen samppanja. Sopii kala- ja äyriäisruokien ohella loistavasti myös vaalealle lihalle, kuten vasikalle ja possulle.
Viinialue	Chamery Premier Cru-kylä Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Vuotuinen tuotantomäärä on noin 4000 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 viinivalmistuksesta. Tarhoilla ei käytetä systemaattisesti kemikaaleja, mutta pakon edessä niitä voidaan käyttää sillä Clément haluaa välttää liiallista kuparin käyttöä. Vuodesta 2014 alkaen tarhat on kynnety Hermann-hevososen voimin.