



Clément Perseval Blanc de Noirs

CHAMPAGNE CLÉMENT PERSEVAL, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälajikkeet	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.
Laatikkokokoko	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-Fuisséssa luomutilalla, jossa hän sai kokemusta luonnonmukaisesta ja biodynaamisesta viljelystä sekä luonnollisemmasta viininvalmistuksesta. Paluunsa jälkeen hän halusi muuttaa talon tyyliä omannäköisekseen 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-hevosien voimin.