



## Les Quatre

### *Terroirs*

*Issue exclusivement des vignes de la Côte des blancs, ce Grand Cru élaboré uniquement à partir du cépage blanc Chardonnay, est d'une noblesse et d'une finesse remarquables. C'est le compagnon de toutes les fêtes et cérémonies.*

#### La Terre :

- Côte des Blancs
- Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Chouilly
- Enherbement naturel l'hiver, labourage en plein l'été

#### Le Vin :

- 100% Chardonnay « Grand Cru »
- Fermentation malolactique bloquée
- Vinification des vins de l'année en cuve inox et fûts
- Assemblage entre 70% des vins de l'année et 30% de vins de réserve perpétuels
- Vins de réserve conservés en foudre et cuves inox

#### Les Bulles :

- Vieillesse minimum 36 mois sur lattes
- Dosage actuel à 3 gr/litre de sucre
- Production disponible en demi-bouteilles (375 ml), bouteilles (750ml) et magnums (1500ml)



#### CHAMPAGNE PERTOIS MORISSET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER  
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98  
www.pertoismoriset.com - mail : info@pertoismoriset.com