

*CHAMPAGNE JEAN PERNET*

*UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE TRADITIONS ET D'EXCELLENCE*

# CHAMPAGNE JEAN PERNET A LE MESNIL SUR OGER

---

## СЕМЕЙНОЕ ДЕЛО

Каждая бутылка Maison Jean Pernet — это история о тяжелом труде, мастерстве, элегантности и утонченности. Это стало возможным благодаря вкладу и идеям членов семьи. Несомненно, эти традиции будут переданы и будущим поколениям.

В самом сердце пузырьков шампанского Jean Pernet лежит искусство выбора терруаров, распределенных по лучшим крЮ региона.

Maison Jean Pernet практикует устойчивое виноградарство и обеспечивает уважение к окружающей среде и сохранение терруара. Применяя натуральные органические удобрения, ограничивая использование пестицидов, мы стремимся обеспечить безопасную гавань для биоразнообразия на наших виноградниках.

# НАША ИСТОРИЯ

---

## ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

*The very beginning*

1700

Первые упоминания  
виноделия в родословной  
семьи относятся к 17 веку.



*Domaine Jean Pernet*

1947

Domaine Jean Pernet может похвастаться своим скромным происхождением из семейного виноградника, расположенного в Mesnil Sur Oger, в самом сердце региона Шампань.

*Maison Jean Pernet*

1959

---

Jean и Huguette Pernet основали Maison Jean Pernet, опираясь на опыт, который передавали из поколения в поколение.

Это смелое и новаторское решение представить самую первую этикетку «Champagne Jean Pernet» заложило основы современного бренда компании.



*Frédéric & Christophe Pernet*

1980

---

Семейное поместье, к которому в начале 1980-х годов присоединились два их сына Фредерик и Кристоф Перне, значительно разрослось, и оба брата начали расширять свои границы в Шампани.

*The art of collecting terroirs*

2005

---

Сегодня виноградник занимает 17 гектаров в коммунах Le Mesnil sur Oger, Vertus, Chouilly а также в традиционных виноградниках Epernay, Chavot и Leuvrigny..



*Exponential Growth & Global Presence*

2012

---

На заре своего существования винодельня производила около 15 000 бутылок в год. Эта цифра росла из года в год и сегодня достигла 120 000.



CHAMPAGNE  
**JP JEAN PERNET**

*Millésime*

Chardonnay Grand Cru - Extra Brut



Виноградник расположен на известковых почвах в регионе Кот де Блан близ деревни Мениль-сюр-Оже, которая отличается прекрасной экспозицией для выращивания Шардоне. Виноградник ориентирован на восток, что создает идеальные условия созревания. Средний возраст лоз составляет 40 лет.

**Сорт винограда:** 100% Шардоне



Данное кюве производится только из сока первого отжима. Процесс производства включает в себя ручной сбор винограда, прессование, винификацию в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали, а также выдержку в течение 6 месяцев на тонком осадке перед розливом в бутылки.



Вино выдерживается на осадке в бутылке в течение 48 месяцев. После дегоржажа оно ещё полгода выдерживается в погребе.



Это вино производится только в лучшие годы, в количестве, не превышающем 8 500 бутылок.



Эти вина могут стать прекрасным сопровождением для любой трапезы — от аперитива до десерта. Они идеально сочетаются с изысканными блюдами из рыбы и морепродуктов..



## *Tradition*



40% Шардоне, 45% Пино Нуар и 15% Пино Менье



Ручной сбор винограда. Регулярный контроль зрелости перед сбором урожая на всех партиях. Прессование на высококачественном прессе. Винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с регулярным контролем температуры. Выдержка в течение 6 месяцев на осадке перед розливом в бутылки.



Выдержка на осадке в бутылке от 24 до 30 месяцев





**JP** CHAMPAGNE  
**JEAN PERNET**



*Ismérie*

Blanc de Noir



85% Пино Нуар и 15% Менье



Ручной сбор винограда. Регулярный контроль зрелости перед сбором урожая на всех партиях. Прессование на высококачественном прессе. Винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с регулярным контролем температуры. Выдержка в течение 6 месяцев на осадке перед розливом в бутылки.



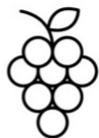
Выдержка на осадке в бутылке 36 месяцев



CHAMPAGNE  
**JP** JEAN PERNET



## *Rosé Brut*



Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье



Ручной сбор винограда. Регулярный контроль зрелости перед сбором урожая на всех партиях. Прессование на высококачественном прессе. Винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с регулярным контролем температуры. Процесс купажирования и розлив весной.



Выдержка на осадке в бутылке 30 месяцев

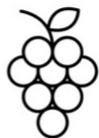




CHAMPAGNE  
**JP** JEAN PERNET

*Réserve*

Chardonnay Grand Cru



100% Шардоне



Ручной сбор винограда. Регулярный контроль зрелости перед сбором урожая на всех партиях. Прессование на высококачественном прессе. Винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с регулярным контролем температуры. Выдержка в течение 6 месяцев на осадке перед розливом в бутылки.



Выдержка на осадке в бутылке от 30 до 36 месяцев





CHAMPAGNE  
**JP** JEAN PERNET



*Prestige*

Chardonnay Grand Cru



100% Шардоне



Ручной сбор винограда. Регулярный контроль зрелости перед сбором урожая на всех партиях. Прессование на высококачественном прессе. Винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с регулярным контролем температуры. Выдержка в течение 6 месяцев на осадке перед розливом в бутылки. Кюве, изготовленное из сока первого отжима.



Выдержка на осадке в бутылке 42 месяца

# *CHAMPAGNE JEAN PERNET*

*UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE TRADITIONS ET D'EXCELLENCE*

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:  
ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14 Сайт: [www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)