



## Pertois-Moriset

Champagne AOC Grand Cru  
PM.06 Edition  
75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Die PM-Serie ist eine limitierte Assemblage aus den besten Terroirs. Sie bringt den charmanten, frischen und äusserst bekömmlichen Champagner-Stil von Pertois-Moriset perfekt zum Ausdruck. Diese 6. Edition ist die letzte, dieser Champagner wird also zum letzten Mal produziert. Künftig werden diese Trauben in den «Les Quatre Terroirs» einfließen und somit die Qualität von dieser Cuvée auf ein neues Level heben. Mit der letzten Edition zieht Winzer Vincent Couche alle Register und bringt einen Blanc de Blancs der Sonderklasse auf die Flasche! Herrliches Bouquet nach Boskop-Äpfeln, reifen Zitrusfrüchten, gelben Blüten, Toast, Vanillegebäck und Butterscotch. Am Gaumen mit perfekter Balance aus Frische, Schmelz und fülliger Komplexität. Dazu eine herrliche Fruchtaromatik, edle Brioche-Aromen, feine Perlage und kreative Mineralität. Hält wunderschön und sehr lange nach, bleibt betörend frisch, vielschichtig und voller Spannung. Ein genialer Champagner und ein absolutes «must have» für Chardonnay-Fans. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19

### Genussempfehlung

Extra brut