

ALEXANDRE PENET
CHAMPAGNE A.O.C. EX ANTE



UVAGGIO

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Assemblaggio sottile dei 3 vitigni champenois, e un 24 mesi di invecchiamento sui lieviti in vasche d'acciaio inox.

ORIGINE DELLE VITI

Montagna di Reims.

DOSAGGIO

5 g/l.

VISTA

Il calice rivela un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, espressione di una buona maturità. Il perlage è dinamico e fine, capace di formare un cordone persistente nel calice che anticipa un corpo sostanzioso e ben strutturato.

OLFATTO

Il bouquet è pulito e magistralmente integrato, con note fresche di agrumi e fiori bianchi che si intrecciano a sfumature più calde di nocciola e pane tostato derivanti dall'affinamento. La maturità del vino si percepisce in un naso evoluto ma sempre vibrante.

GUSTO

Al palato l'ingresso è teso e vibrante, con una mineralità gessosa tipica del terroir

ABBINAMENTI

Nato come Champagne da aperitivo di classe, si abbina magnificamente a piatti di pesce crudo, crostacei e preparazioni leggere della cucina mediterranea.