PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. EXTRA BRUT



DESCRIZIONE
Ottenuto da una selezione speciale delle parcelle Grand Cru di Verzy e Verzenay e assemblato con vini di riserva affinati in botti di rovere, questo pregiatissimo Champagne rappresenta l'essenza del Terroir ed esprime perfettamente lo stile della linea: ricchezza, complessità e mineralità.

UVAGGIO
67% Pinot Nero 33% Chardonnay

AFFINAMENTO
Minimo 6 anni sui lieviti

COLORE
Il vino si presenta con una splendida tonalità dorata che lascia intravedere la maturità e una pienezza di carattere fruttato al palato.

NASO
Sentori di pompelmo e melone maturi

AL PALATO
In bocca è rotondo, si ammorbidisce a metà palato con vaniglia e un accenno di noci tostate. Una stretta vena di acidità conferisce al vino grande equilibrio e bevibilità, seguiti da uno splendido e lunghissimo finale minerale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
è perfetto anche per accompagnare antipasti freddi o carni bianche in salsa. Formaggio suggerito per l'abbinamento: chaource, una specialità della regione dello Champagne.