



PENET - CHARDONNET

C H A M P A G N E

GRAND CRU

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.