PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. ROSÉ 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 5 anni sui lieviti.

COLORE
Il vino si presenta con un colore rosa salmone intenso.

NASO
Note di fragrante frutta rossa e frutti di bosco appena raccolti.

AL PALATO
In bocca è rotondo e pieno con sentori di frutti rossi maturi che si ammorbidiscono a metà palato con un accenno di spezie e noci tostate. La vena acida e l'assenza di dosaggio conferiscono al vino purezza, equilibrio e grande bevibilità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Il Terroir & Sens Rosé è perfetto per accompagnare la cucina asiatica o leggermente speziata.