PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE VERZY GRAND CRU A.O.C. “LES FERVINS” EXTRA BRUT



DESCRIZIONE
"Les Fervins" è un magnifico luogo o "lieu-dit" a Verzy. È situato su un pendio orientato a sud-est, con pendenze del 15%, su un terreno calcareo e gessoso, dove la famiglia Penet possiede un particolare appezzamento coltivato sia a Pinot Noir che a Chardonnay e dove si trova la croce di famiglia, oggi logo di Penet-Chardonnet. Lo Champagne che viene prodotto esclusivamente da questa parcella contiene entrambe le uve, cosa unica in Champagne per un vino proveniente da un solo vigneto. Questa rara cuvée, uno dei pochissimi Grand Cru ottenuti da un'unica parcella, rappresenta il massimo risultato dell'eredità della famiglia Penet e dell'incessante ricerca del "Santo Graal" del Terroir di Verzy, supportata da approfondite ricerche viticole condotte più di recente.

UVAGGIO
70% Pinot Nero 30% Chardonnay.

TIPO DI TERRENO
Colluvio calcareo su strato primario di gesso di età campaniana, Verzy-Grand Cru (Montagne de Reims), orientato a sud-est, con pendenza media del 15%.

VINIFICAZIONE
In piccoli tini d'acciaio, senza malolattica, con affinamento sui lieviti.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
è ideale come aperitivo e per l'abbinamento con piatti gastronomici come carni bianche, pesce e formaggi leggeri.