PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE VERZY GRAND CRU A.O.C. “LA CROIX L’AUMONIER” EXTRA BRUT



DESCRIZIONE
"La Croix l'Aumonier" è una delle parcelle storiche o "lieu-dit" della famiglia Penet, situata nel cuore di Verzy. Orientata a sudsud-ovest, su un terreno calcareo, è coltivata esclusivamente a Pinot Nero e ha quasi 40 anni. Questa rara cuvée, una delle pochissime Grand Cru prodotte da un unico appezzamento, 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
100% Pinot Nero.

TIPO DI TERRENO
Colluvio calcareo e argilloso su strato primario di gesso di età campaniana (epoca cretacea). Verzy-Grand Cru (Montagne de Reims), orientamento sud-sudovest.

ETÀ DELLE VIGNE
38 anni

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

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
"La Croix l'Aumonier" è un vino straordinariamente potente e complesso che si abbina meravigliosamente a carni bianche o rosse.