PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. PRESTIGE GRAND RÉSERVE EXTRA BRUT



DESCRIZIONE
Un blend unico dalle migliori uve provenienti dai vigneti Grand Cru, annata eccezionale, questo Champagne straordinariamente complesso e potente è stato imbottigliato nel 2009 e affinato sui lieviti fino alla data di sboccatura indicata sulla retroetichetta. Il naso è agrumato e complesso. Al palato il vino è molto preciso e pulito. Lascia uno splendido sentore di mela verde e un lunghissimo finale minerale, esprimendo perfettamente il terroir di Verzy.

UVAGGIO
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

AREA GEOGRAFICA
Verzy Grand Cru (Montagne de Reims)

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

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
É perfetto abbinato a piatti ricchi della tradizione, formaggi locali, carni bianche e pesce.