PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

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



DESCRIZIONE
Cuvée d'assemblage del domaine, caratterizzata da un grande equilibrio, vinificata e affinata parzialmente in botti di rovere per almeno 8 mesi, poi appositamente assemblata con la réserve perpetuelle di 10 anni.

UVAGGIO
65% Pinot Noir, 35% Chardonnay.

TERRENI
100% vigne del domaine nei comuni di Verzy e Verzenay.

AFFINAMENTO
Fino a 10 anni (riserva perpetua, botti + vasca) poi almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
Il naso presenta aromi di agrumi, pera e spezie, mentre il palato è caratterizzato da freschezza ed equilibrio, rendendo questa cuvée di carattere ideale per un aperitivo goloso!