PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



DESCRIZIONE
Cuvée multi-millesimata dallo stile unico, vinificata e affinata parzialmente in botti di rovere per almeno 8 mesi, poi elaborata secondo il principio della « Réserve perpetuelle », riflesso senza tempo del Terroir Grand Cru, che esprime in tutta la sua verticalità e ricchezza.

UVAGGIO
100% Pinot Nero.

VIGNETI
Vigneti di proprietà nei comuni di Verzy e verzenay.

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
Di un colore leggermente ambrato, il vino sviluppa aromi tostati e speziati, completati da note di sottobosco e frutti rossi. Il palato è particolarmente vinoso ma fresco ed equilibrato, con un finale lungo e puro, esaltato dall'assenza di dosaggio.