PENET
CHARDONNET
Champagne

PENET CHARDONNET GRAND CRU

CHAMPAGNE VERZENAY GRAND CRU A.O.C. DIANE CLAIRE EXTRA BRUT



DESCRIZIONE
Battezzata con i nomi di due personaggi femminili della famiglia, questa Cuvée de Prestige mono-village proviene esclusivamente da una selezione delle migliori parcelle di Verzenay, un terroir orientato principalmente a nord, ed è stata prodotta durante una vendemmia 2009 particolarmente soleggiata. La bottiglia, di colore rovere, ha una forma specifica, arrotondata ma slanciata, particolarmente adatta alla lunga conservazione del vino.

UVAGGIO
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

AREA GEOGRAFICA
Verzenay Grand Cru (Montagne de Reims)

VINIFICAZIONE
L'assemblaggio è realizzato direttamente alla pressa e la vinificazione e l'invecchiamento avvengono in cuve, prima dell'imbottigliamento nel maggio dell'anno successivo. Beneficia di un invecchiamento estremamente prolungato di oltre 12 anni in bottiglia sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
Di colore leggermente ambrato, la Cuvée Diane Claire 2009 offre un'intensità aromatica eccezionale. Al naso si rivelano aromi di agrumi, spezie, miele e sottobosco. In bocca, è un vino di grande classe, particolarmente equilibrato e con una lunghezza minerale caratteristica.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Capesante, foie gras d'anatra semi-cotto, branzino al forno, carni bianche saporite.