

ALEXANDRE PENET

## CHAMPAGNE A.O.C. EXTRA BRUT



### UVAGGIO

34% Pinot Noir, 33% Meunier, 33% Chardonnay.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Assemblaggio sottile dei 3 vitigni champenois, con pari quantità di Pinot e Chardonnay, e un minimo di 36 mesi di invecchiamento sui lieviti.

### ORIGINE DELLE VITI

Vallée de la Marne.

### DOSAGGIO

Meno di 6g/l.

### NOTE DEGUSTATIVE

Questo Extra Brut sviluppa aromi eleganti di agrumi, fiori e nocciole. L'attacco, dolce evocazione del naso, è vivace ma equilibrato, poi il palato si conclude con finezza in una lunghezza segnata dalla mineralità.