

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 nocciola. L'attacco, dolce evocazione del naso, è vivace ma equilibrato, poi il palato si conclude con finezza in una lunghezza segnata dalla mineralità.