

ALEXANDRE PENET
CHAMPAGNE A.O.C. EXTRA BRUT MILLESIMÉ



UVAGGIO

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in cuve, poi invecchiamento sui lieviti in bottiglia fino al dégorgement tardivo.

ORIGINE DELLE VITI

Vallée de la Marne

DOSAGGIO

Meno di 6g/l.

NOTE DEGUSTATIVE

Con bei riflessi dorati e bollicine molto fini, Alexandre Penet Millésimé, elaborato a partire da una vendemmia unica, si distingue per un naso complesso con note di brioche e tostature, un accenno di frutti rossi e frutta secca. Al palato è particolarmente delicato, fresco ed equilibrato, con un finale lungo e puro.