

ALEXANDRE PENET

## CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIMÉ



### UVAGGIO

100% Chardonnay.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

### ORIGINE DELLE VITI

Coteaux Sud de la Marne.

### DOSAGGIO

Meno di 6g/l.

### NOTE DEGUSTATIVE

Con bei riflessi dorati e bollicine molto fini, Alexandre Penet Premier Cru Blanc de Blancs Millésimé, elaborato esclusivamente a partire dai grappoli della vendemmia 2015, si distingue per un naso complesso con note di agrumi e frutta bianca. Al palato è particolarmente delicato, fresco ed equilibrato, con un finale lungo e minerale.