

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 dégorgeage 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.