

CUVÉES & SÉLECTIONS



PAR

Alexandre PENET
C H A M P A G N E

Les Cuvées & Sélections par Alexandre Penet sont la porte d'entrée au monde des Champagnes Extra-Brut et Brut Nature. Alexandre Penet, dont la famille champenoise bénéficie de plus de quatre siècles d'expérience, a sélectionné une gamme de Champagnes de haute qualité, exclusivement avec zéro ou un très faible dosage, qui allient caractère, finesse et fraîcheur tout en étant accessibles à un grand nombre d'épicuriens.



Brut Nature Grand Cru Cuvée

Assemblage 100% Grand Cru pour 2/3 de Pinot Noir et 1/3 de Chardonnay, sur une base 2006 avec 25% de vins de réserve, cette Cuvée de caractère, d'une couleur légèrement ambrée, développe des arômes intenses de fruits rouges et de noisettes complétés de notes d'épices et de sous-bois.. La bouche est particulièrement riche et équilibrée, et la finale longue et pure est sublimée par le zéro dosage associé à un vieillissement prolongé de 4 ans sur lies.

Le zéro dosage maintenant accessible à tous les palais.

Cépages : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Vieillessement : minimum 4 ans sur lies

Dosage : 0 g/l