



PENET - CHARDONNET
CHAMPAGNE
GRAND CRU

GAMME PRESTIGE

GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU, BRUT NATURE



Plaque en aluminium brossé

GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU, BRUT NATURE

Issu d'une sélection des meilleures parcelles principalement sur Verzy et élaboré majoritairement avec des vins de la vendange 2001, ce Champagne exceptionnel est élevé sur lies depuis sa mise en bouteille en 2002 jusqu'à sa date de dégorgement.

Très complexe et puissant, il développe des arômes de pommes cuites, de paille ou encore de biscuits. La bouche est nerveuse, minérale avec des notes épicées et discrètement boisées. La finale est d'une longueur remarquable.

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
Dosage zéro.

*Il a été tiré de cette cuvée moins de 5000 bouteilles, toutes numérotées.
La date de dégorgement est indiquée sur la contre-étiquette.*

ACCORD METS-VINS

DES HUITRES CHAUDES, UN POISSON NOBLE TEL QU'UNE SOLE MEUNIÈRE, UN SAUMON FUMÉ SAUVAGE, UN HOMARD A LA CRÈME ET ÉVIDEMMENT UNE BELLE VIANDE BLANCHE.

FROMAGES : LANGRES, CHÈVRE

La presse en parle...

Bettane & Desseauve, France, 17,5/20, Août 2011

Gault & Millau, France, 18,5/20, , Août 2010 et 2011

La Revue du Vin de France, 16/20, , Août 2010

Le Point - Jacques Dupont, France, 16/20, Decembre 2008

eRobertParker.com, USA, 91/100, Lisa Perrotti-Brown, Août 2010

Tom Cannavan, UK, 91/100, Juillet 2009

Ray Johnson, USA, Mars 2009