



CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: BULLES NOIRES GRAND CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 5 g/l

Vitigni: 100% PINOT NOIR

Formato: 750 ml

La cuvée Bulles Noires è l'omaggio alla tradizione del versante settentrionale della grande Montagne de Reims, quale espressione unica e distintiva del terroir Grand Cru dei rinomati villaggi di Verzy e Verzenay.

Coltura: Lepreux-Penet, con una tenuta di circa 10 ha, è una azienda familiare che prende vita nel XVIII secolo grazie a Basle Penet, che come coltivatore, durante la rivoluzione francese conferiva le uve ad altri coltivatori che avevano le presse. Nel 1929, grazie a Louis-Gilbert Penet, la famiglia inizia a produrre e imbottigliare Champagne con la propria etichetta. Ancora oggi tutto è fatto manualmente secondo la vecchia tradizione familiare.

In cantina: raccolta manuale, pressatura di tutto il grappolo, fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio. Per circa il 70% unica annata e il rimanente 30% vino di riserva, elaborato con la tecnica della cuvée perperuelle (o solera) di circa 10 vendemmie. L'affinamento in bottiglia per almeno 4 anni è svolto nelle crayères (le tradizionali cantine di gesso).

Caratteristiche: con un bel colore giallo paglierino, rileva un profondo sentore di aromi fruttati (agrumi, frutta secca). Al palato si presenta corpulento e denso di freschezza dove si ritrova il gusto del frutto.

Abbinamenti: Uno champagne strutturato, profumato, adatto per l'aperitivo o per un accompagnamento a tutto pasto.

Servizio: 8° C