



---

## CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: BULLES PRECIEUSES GRAND CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l – 5 g/l (versione extra brut

Vitigni: 2/3 PINOT NOIR, 1/3 CHARDONNAY

Formato: 750 ml

Coltura: Lepreux-Penet, con una tenuta di 8 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 delle migliori parcelle su Verzy e Verzenay. Fermentazione alcolica e malolattica completamente svolta in tini d'acciaio con successivo affinamento in bottiglia per circa 6 anni, svolto nelle crayères (le tradizionali cantine di gesso).

Caratteristiche: di colore giallo con riflessi dorati, questo champagne rivela al naso un vino arioso e potente con aromi di fiori bianchi e miele. Al palato è fresco, vellutata e di una piacevolissima e intensa persistenza.

Abbinamenti: Uno champagne strutturato ottimo come aperitivo e si abbina perfettamente anche piatti esotici sia in agrodolce che salati.

Servizio: 8° C