



---

## CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: BULLES DE MILLESIME 2009 GRAND CRU

Millesimo: 2012

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

Formato: 750 ml

### **Le Millésime 2012 :** **il grande equilibrio tra Pinot Nero e Chardonnay**

Coltura: Lepreux-Penet, dal XVIII secolo ad oggi, un'azienda familiare dove tutto è fatto manualmente secondo la vecchia tradizione.

La maturazione delle uve del 2012 è avvenuta in ottime condizioni anche se la raccolta è stata caratterizzata da basse rese, ma con un elevato potenziale di invecchiamento.

In cantina: 6000 bottiglie composte per il 50% da Chardonnay che dona finezza, leggerezza e intensità aromatica e per il 50% da Pinot Nero che dona potenza e corpo. Le uve sono state selezionate dalle parcelle più vecchie di argilla calcarea nei villaggi di Verzy e Verzenay.

Caratteristiche: di colore dorato, al naso è fresco ed espressivo, con una complessità molto bella con aromi di frutta a polpa bianca. In bocca il vino è equilibrato, persistente con una piacevolissima freschezza. Il potenziale di questo vino ti consente di degustarlo ora o aspettare qualche anno.

Abbinamenti: Uno champagne di grande complessità e struttura ottimo a tutto pasto si abbina perfettamente a piatti di buona struttura sia di mare che di terra.

Servizio: 8° C