



CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: SECRET DE BULLES GRAND CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

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: affinamento in acciaio e maturazione in bottiglia nelle crayères, le tradizionali cantine di gesso, per almeno 4 anni.

Caratteristiche: si presenta con una leggera veste dorata ed una effervescenza fine e regolare. Un naso pulito e accattivante che unisce frutti a polpa bianca e frutti rossi con alcune note di evoluzione (noci, curry). Al palato ha un attacco pieno, fresco e croccante, che mostra un buon equilibrio generale.

Abbinamenti: un must come aperitivo, ti sorprenderà con una carne bianca come un arrosto di vitello con spugnone.

Servizio: 8° C