

CUVÉES & SÉLECTIONS



PAR

Alexandre PENET
CHAMPAGNE

Les Cuvées & Sélections par Alexandre Penet sont la porte d'entrée au monde des Champagnes Extra-Brut et Brut Nature. Alexandre Penet, dont la famille champenoise bénéficie de plus de quatre siècles d'expérience, a sélectionné une gamme de Champagnes de haute qualité, exclusivement avec zéro ou un très faible dosage, qui allient caractère, finesse et fraîcheur tout en étant accessibles à un grand nombre d'épicuriens.



Extra Brut Cuvée

Assemblage subtil des 3 cépages champenois, à dominante Pinot, avec un minimum de 24 mois de vieillissement sur lies, basée sur l'exceptionnelle vendange 2008 et 30% de vins de réserve, Extra Brut Cuvée développe des arômes élégants d'agrumes, de fleurs et de noisettes. L'attaque, douce évocation du nez, est vive, mais riche, puis la bouche se termine tout en finesse sur une bonne longueur empreinte de minéralité.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Vieillissement : 24 mois minimum sur lies

Dosage : 5 g/l