

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 Rosé Cuvée

Assemblage subtil des 3 cépages champenois, à dominante Pinot, avec un minimum de 36 mois de vieillissement sur lies, Extra Brut Cuvée Rosé, d'une jolie couleur rose saumonée, développe des arômes élégants de cerises mures, des notes légèrement épicées, avec une finesse confirmée en bouche par un parfait équilibre entre rondeur et acidité et une belle longueur tout en fraîcheur.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Vieillissement : 36 mois minimum sur lies

Dosage : 5 g/l