



PENET - CHARDONNET

CHAMPAGNE

GRAND CRU

GAMME MILLÉSIMÉ

Une gamme de Champagnes millésimés et très faiblement dosés, parfaite combinaison entre richesse, complexité et fraîcheur.

MILLÉSIMÉ GRAND CRU, EXTRA BRUT



MILLÉSIMÉ 2007, GRAND CRU, EXTRA BRUT

70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir
Millésime 2007 avec un dosage 5 g/l

Avec de beaux reflets dorés et de très fines bulles, cette cuvée élaborée à partir d'une vendange exceptionnelle se distingue par ses notes briochées et grillées, une touche de fruits rouges et de fruits secs. Champagne très frais et équilibré avec une finale très longue et minérale.

ACCORD METS-VINS

REMARQUABLE A L'APÉRITIF, IL EST ÉGALEMENT PARFAIT SUR DES ENTRÉES FROIDES (TERRINES, CHÈVRES FRAIS) OU DES FRUITS MER

Millésime 2005 et 2006, Extra Brut, la presse en parle...

Millésime 2005 Extra Brut

Bettane & Desseauve, France, 16/20, Août 2011

Gault & Millau, France, 18/20, Août 2010 et 2011

Cuisine & Vins de France, France, 16/20, Septembre 2010

International Wine Challenge 2011, GB, Médaille d'Or

Millésime 2006 Extra Brut

Bettane & Desseauve, France, 17/20, Août 2011

Gault & Millau, France, 16,5/20, ❤, Août 2011