



# PENET-CHARDONNET

## CHAMPAGNE

### GRAND CRU

GAMME RÉSERVE



#### RÉSERVE, GRAND CRU, EXTRA BRUT

Issu d'une sélection rigoureuse de nos vignobles Grand Cru de Verzy et Verzenay, ce champagne a ensuite été élevé sur lies depuis sa mise en bouteille en 2005 jusqu'à sa date de dégorgement.

Très belle robe jaune or, signe d'une maturité et d'une grande richesse en fruit. L'attaque est ronde, évoquant le pamplemousse, le melon, puis s'adoucit en bouche avec des notes de vanille et de noisettes grillées. Le tout est accompagné d'une élégante acidité qui donne au vin beaucoup d'équilibre et une grande fraîcheur, avec une finale longue et minérale.

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Dosage : 3 g/l

*Il a été tiré de cette cuvée moins de 5000 bouteilles, toutes numérotées.  
La date de dégorgement est indiquée sur la contre-étiquette.*

#### ACCORD METS-VINS

*TOUT EN FRAICHEUR ET TRÈS LÉGÈREMENT DOSÉ, C'EST LE LIEN PARFAIT ENTRE L'APÉRITIF (GUACAMOLE, GOUGÈRES) ET LE REPAS. A TABLE, IL EST PARFAIT SUR UN PLATEAU DE FRUITS DE MER OU UNE POULARDE À LA CRÈME.*  
*FROMAGE : CHAOURCE*

*La presse en parle...*

**Bettane & Desseauve, France, 17/20, Août 2010 et 2011**

**Gault & Millau, France, 15,5/20, Août 2011**

**Le Point - Jacques Dupont, France, 16,5/20, Décembre 2009**

**eRobertParker.com, USA, 90/100, Lisa Perrotti-Brown, Août 2010**