



PENET - CHARDONNET

CHAMPAGNE

GRAND CRU

GAMME PRESTIGE

CUVÉE DIANE CLAIRE, GRAND CRU, BRUT NATURE



Plaqué en aluminium brossé

CUVÉE DIANE CLAIRE, GRAND CRU, BRUT NATURE

Baptisée du prénom de deux personnages féminins de la famille, cette cuvée de prestige est issue principalement d'une sélection de nos meilleures parcelles de Verzenay et élaborée majoritairement avec des vins de l'exceptionnelle vendange 2002. Elle est élevée sur lies depuis sa mise en bouteille en 2003 jusqu'à sa date de dégorgement.

De couleur ambrée, Diane Claire offre une intensité aromatique exceptionnelle. Le nez dévoile des arômes grillés, épicés, iodés tout en restant croquant. En bouche, un Champagne très racé où pomme verte et zeste d'orange donne une superbe fraîcheur.

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Dosage zéro.

Il a été tiré de cette cuvée moins de 9000 bouteilles, toutes numérotées.

La date de dégorgement est indiquée sur la contre-étiquette.

ACCORD METS-VINS

ST JACQUES, FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX FIGUES, BAR AU FOUR, POULET DE BRESSE SAUCE FORESTIERE ET POURQUOI PAS UN POULET AU CURRY OU DE LA CUISINE THAÏ ?

FROMAGES : COMTÉ, BEAUFORT D'ÉTÉ

La presse en parle...

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

**Guide Euvrard & Garnier Champagne, France,
2 capsules, Septembre 2011**

**eRobertParker.com, USA, 92/100, Lisa Perrotti-Brown,
Août 2010**