



# PENET - CHARDONNET

## CHAMPAGNE

### GRAND CRU

GAMME PRESTIGE

GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU, BRUT NATURE



Plaque en aluminium brossé

#### GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU, BRUT NATURE

Issu d'une sélection des meilleures parcelles principalement sur Verzy et élaboré majoritairement avec des vins de la vendange 2001, ce Champagne exceptionnel est élevé sur lies depuis sa mise en bouteille en 2002 jusqu'à sa date de dégorgement.

Très complexe et puissant, il développe des arômes de pommes cuites, de paille ou encore de biscuits. La bouche est nerveuse, minérale avec des notes épicées et discrètement boisées. La finale est d'une longueur remarquable.

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay  
Dosage zéro.

*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

*DES HUITRES CHAUDES, UN POISSON NOBLE TEL QU'UNE SOLE MEUNIÈRE, UN SAUMON FUMÉ SAUVAGE, UN HOMARD A LA CRÈME ET ÉVIDEMMENT UNE BELLE VIANDE BLANCHE.*

*FROMAGES : LANGRES, CHÈVRE*

*La presse en parle...*

**Bettane & Desseauve, France, 17,5/20, Août 2011**

**Gault & Millau, France, 18,5/20, ❤️, Août 2010 et 2011**

**La Revue du Vin de France, 16/20, ❤️, Août 2010**

**Le Point - Jacques Dupont, France, 16/20, Décembre 2008**

**eRobertParker.com, USA, 91/100, Lisa Perrotti-Brown, Août 2010**

**Tom Cannavan, UK, 91/100, Juillet 2009**

**Ray Johnson, USA, Mars 2009**