



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Penet-Chardonnet

TerroirEscence

En vinmakare med anrik historia och stor passion för sin terroir

Familjen Penet har odlat druvor och producerat champagne i den lilla byn Verzy sedan den franska revolutionen för 400 år sedan. År 1967 tillkom Penet-Chardonnet cuvéeerna i champagnehusets utbud när Christian Penet gifte sig med Marie-Louise Chardonnet. Idag drivs La Maison Penet av Alexandre Penet som tillsammans med sin fru Martine har producerat många högkvalitativa champagner som genom åren blivit tilldelade en rad olika utmärkelser och priser. Alexandres vision är att skapa eleganta champagner som tydligt återspeglar deras terroir och att tillämpa låg eller zero dosage för att framhäva den naturliga smaken från druvorna. Champagnerna från Alexandre Penet karakteriseras av den perfekta balansen mellan elegans, friskhet, komplexitet och fyllighet.

Vininformation

Artikelnr:	710402
Druvor:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosage:	Extra Brut
Doft:	Frisk och komplex doft med fruktig karaktär.
Smak:	Fyllig och rund smak med toner av mogen grapefrukt, vanilj och rostade nötter. Lång mineralisk eftersmak.
Passar till:	Kött- och fiskrätter.

