



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Penet-Chardonnet

Millesime 2008

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:	710602
Druvor:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosage:	6 g/l
Doft:	Frisk och lite komplex doft med tydliga toner citrus.
Smak:	Frisk, elegant och ren smak. Fina toner av gröna äpplen och en lång mineralisk finish.
Passar till:	Fisk och skaldjur, till exempel musslor. Annars ett perfekt val till kronärtskocksoppa med svart tryffel.



