



---

## CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: BULLES D'ETOILES GRAND CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Formato: 750 ml

Coltura: Lepreux-Penet, con una tenuta di 8 ha, è una azienda familiare che prende vita nel XVIII secolo grazie a Basle Penet, che come coltivatore, durante la rivoluzione francese conferiva le uve ad altri coltivatori che avevano le presse. Nel 1929, grazie a Louis-Gilbert Penet, la famiglia inizia a produrre e imbottigliare Champagne con la propria etichetta. Ancora oggi tutto è fatto manualmente secondo la vecchia tradizione familiare.

In cantina: prodotto da uve provenienti da parcelle esposte in posizione ideale, "Les Vardes", affinato in acciaio. Dopo aver riposato in bottiglia nelle crayères, le tradizionali cantine di gesso, per almeno 3 anni questo champagne si rivela in tutta la sua ampiezza e generosità.

Caratteristiche: di tonalità giallo con riflessi dorati e una bolla sottile e leggera, offre un naso floreale (fiore bianco e mandorla fresca). con una bella mineralità e poi sentori di frutta secca e caramelle al miele di fiori d'acacia. L'attacco al palato è morbido e fresco con note di frutti maturi e di pesca bianca, sostenute delicatamente da una bella freschezza nel finale.

Servizio: 8° C