



CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: BULLES DE MILLESIME 2009 GRAND CRU

Millesimo: 2009

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

Formato: 750 ml

Le Millésime 2009 : une année solaire

Coltura: Lepreux-Penet, dal XVIII secolo ad oggi, un'azienda familiare dove tutto è fatto manualmente secondo la vecchia tradizione.

La maturazione delle uve del 2009 è avvenuta in condizioni estive eccezionali che in Champagne non si vedevano dall'estate del 2003. Il tempo caldo, secco e soleggiato con un interludio piovoso all'inizio di settembre ha permesso alle uve di crescere fino al raccolto in condizioni ottimali con una qualità sanitaria irreprensibile. La raccolta caratterizzata da basse rese, ma con un elevato potenziale di invecchiamento.

In cantina: 6000 bottiglie composte per il 50% da Chardonnay che dona finezza, leggerezza e intensità aromatica e per il 50% da Pinot Nero che dona potenza e corpo. Le uve sono state selezionate dalle parcelle più vecchie di argilla calcarea nei villaggi di Verzy e Verzenay.

Caratteristiche: di colore dorato, al naso è fresco ed espressivo, con una complessità molto bella con aromi di frutta a polpa bianca. In bocca il vino è equilibrato, persistente con una piacevolissima freschezza. Il potenziale di questo vino ti consente di degustarlo ora o aspettare qualche anno.

Servizio: 8° C