



CHAMPAGNE LEPREUX PENET



Nome: LA VIE EN ROSE GRAND CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Verzy

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: ROSE'

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 100% PINOT NOIR

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: dalle uve provenienti da vecchie vigne situate nei villaggi di Verzy e Verzenay si produce questo champagne di assemblaggio, alla cui cuvée bianca viene aggiunta di circa l'8% di Coteaux Rouge champenois vinificato in rosso. Fermentazione alcolica e malolattica completamente svolta in tini d'acciaio con successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 anni, svolto nelle crayères (le tradizionali cantine di gesso).

Caratteristiche: dal colore rosa salmone scintillante, rivela un naso fine ed elegante traboccante di aromi di bacche rosse, ribes, lamponi e fragole. Al palato l'attacco è franco, puro con una bella incisività, fresco e fruttato con sentori di fragoline.

Abbinamenti: ideale per accompagnare preparazioni a base di pesce di mare e sushi

Servizio: 8° C