



Alexandre PENET

CHAMPAGNE



## Extra Brut

Assemblage subtil des 3 cépages champenois, à dominante Pinot, avec 30% de vins de réserve, et un minimum de 24 mois de vieillissement sur lies, Alexandre Penet Extra Brut développe des arômes élégants d'agrumes, de fleurs et de noisettes.

L'attaque, douce évocation du nez, est vive mais équilibrée, puis la bouche se termine tout en finesse dans une longueur empreinte de minéralité.

Secteur Géographique :

*Vallée de la Marne*

Cépages :

*30% Pinot Noir,*

*40% Meunier,*

*30% Chardonnay.*

Vieillessement :

*24 mois minimum sur lies*

Dosage : <6 g/l

### La presse en parle...

Bettane & Desseauve, France, 16/20 - Septembre 2015

Guide Hachette, France, 1 étoile – Septembre 2015

International Wine Challenge 2012, GB

Médaille D'argent

Gault & Millau, France, 14/20 – Juin 2015

Gilbert & Gaillard, International, 89/100 - Mai 2015