



ALEXANDRE PENET Extra-brut 2006



Champagne • Champagne

blanc effervescent

30 à 50 €

A boire



Guide 2016 ★ ★ ★



COUP DE CŒUR

Notes utilisateurs : ● ● ● ● ● - 0 avis

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Ingénieur et nologue descendant d'une lignée de vigneronniers remontant à quatre siècles, Alexandre Penet conduit depuis 2009 l'exploitation familiale : 6 ha de vignes implantées sur les coteaux de Verzy et Verzenay, grands crus de la Montagne de Reims, dont les fruits sont commercialisés sous la marque Penet-Chardonnet. Il a lancé en 2011 une activité de négoce et sélectionne des champagnes qu'il signe de son patronyme. Toutes ses cuvées sont nature ou extra-brut.

Mi-blancs mi-noirs (meunier 30 %, pinot noir 20 %), ce millésimé a emporté l'adhésion. Une bulle fine et nerveuse traverse la robe or pâle aux reflets verts ; le nez puissant mêle le coing, les fruits confits, les fruits exotiques et le pain grillé. Tout aussi fruitée, mais plus briochée, florale et épicée, la bouche est harmonieuse et fraîche.

ACHETER CE VIN



AJOUTER À MON LIVRE DE CAVE



AJOUTER À MES FAVORIS

Partager ce vin :



IDENTITÉ DU VIN :

Alexandre penet



RÉGION : Champagne

GARDE :



2015 - 2019

PRODUCTION :



ÉLEVAGE :



En cuve

TEMPÉRATURE :



08 °C

PROFIL AOC :

Champagne

COULEURS :



blanc effervescent, rosé effervescent

PRINCIPAUX CÉPAGES

Arbane • Chardonnay • Meunier •
Petit meslier • Pinot meunier • Pinot noir

VOIR LA FICHE APPELLATION

PENET-CHARDONNET Les Fervins 2009

 Champagne • Champagne

blanc effervescent

50 à 75 €

A boire



Guide 2016 ★ ★ ★

Notes utilisateurs : ● ● ● ● ● - 0 avis

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Ingénieur et nologue descendant d'une lignée de vigneronniers remontant à quatre siècles, Alexandre Penet conduit depuis 2009 l'exploitation familiale : 6 ha de vignes implantées sur les coteaux de Verzy et Verzenay, grands crus de la Montagne de Reims, dont les fruits sont commercialisés sous la marque Penet-Chardonnet. Il a lancé en 2011 une activité de négoce et sélectionne des champagnes qu'il signe de son patronyme. Toutes ses cuvées sont nature ou extra-brut.

un nez discret mêlant les fleurs blanches, le beurre, la crème et le pain grillé pour ce champagne équilibré, vif et long.

ACHETER CE VIN

 **AJOUTER À MON LIVRE DE CAVE**

 **AJOUTER À MES FAVORIS**

Partager ce vin :



IDENTITÉ DU VIN :

Penet-chardonnet



RÉGION : Champagne

GARDE :



2015 - 2018

PRODUCTION :



5000

ÉLEVAGE :



En cuve

TEMPÉRATURE :



08 °C

PROFIL AOC :

Champagne

COULEURS :



blanc effervescent, rosé effervescent

PRINCIPAUX CÉPAGES

Arbane • Chardonnay • Meunier •
Petit meslier • Pinot meunier • Pinot noir

VOIR LA FICHE APPELLATION