Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

Quella di Pierre Péters è una maison di Récoltant-Manipulant da ben sei generazioni. L'azienda ha sede a Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs.

Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti La Cuvée de Réserve di Pierre Péters nasce dall'assemblaggio di più di 20 annate differenti di Chardonnay della Côte des Blancs.

Vinificazione La pressatura delle uve è soffice e lenta per isolare il mosto fiore che darà vita alla cuvée. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche in acciaio inox a temperatura controllata, mantenendo separate le diverse partite a seconda dei terroirs di provenienza. L'affinamento sulle fecce fini è seguito dall'assemblaggio delle varie cuvées. L'invecchiamento in cantina al riparo da fonti di luce ed a temperatura costante garantisce una lenta maturazione e la formazione degli aromi terziari. Il dosage è di 6/7 g/L.

Caratteristiche Il bouquet è caratterizzato da note floreali e fruttate, che si fondono armoniosamente con i sentori di mandorle ed agrumi. In bocca è fine e rotondo, dal finale persistente e dalla spiccata mineralità, che apporta freschezza ed eleganza.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay