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.

Réserve Oubliée Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti La Réserve Oubliée di Pierre Péters nasce dall'assemblaggio di Chardonnay Grand Cru proveniente da tutti i vigneti di proprietà della maison e di oltre quindici diverse annate, di cui la prima è il 1988.

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. Il vino viene affinato sulle fecce fini per due anni in botti di legno, vasche in acciaio inox e vasche di cemento prima di essere imbottigliato. Il dosage è di 4,5 g/L, a cui viene aggiunta la liqueur affinata in piccoli fusti di rovere.

Caratteristiche La Réserve Oubliée rappresenta la migliore selezione della Réserve Perpétuelle della maison Pierre Péters.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay