



*Pierre Péters è una maison di Récoltant-Manipulant da sei generazioni. L'azienda ha sede a Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs. La storia di questa maison ha inizio nel 1858 quando Gaspar Péters, originario del Lussemburgo, sposa una giovane di Le Mesnil-sur-Oger proprietaria di alcuni ettari di vigneti. Solo nel 1919 Camille, il nipote di Gaspar Péters, decide di produrre e commercializzare bottiglie in proprio. Oggi la maison Pierre Péters, che dal 1944 porta il nome del figlio maggiore di Camille, possiede 19 ettari di vigneti nella regione della Côte des Blancs e più precisamente nei villaggi di Mesnil sur Oger, Oger, Avize e Cramant. Gli champagne Pierre Péters sono tutti classificati Grand Cru, prodotti con Chardonnay (Blanc de Blancs) ad eccezione dello Champagne Rosé "Rosé for Albane". I vigneti dell'azienda Pierre Péters hanno un'età media di 30-45 anni e sono ubicati in un terroir caratterizzato da un'importante componente gessosa. Gli champagne Pierre Péters si caratterizzano per l'equilibrio e gli aromi propri dello Chardonnay regalando all'assaggio finale la finezza del terroir.*

## *Cuvée Spéciale Les Montjolys*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Questa cuvée nasce dall'assemblaggio di sette vecchi vigneti di Chardonnay ubicati nel terroir di «Montjolys», nel villaggio classificato Grand Cru di Le Mesnil sur Oger.

**Vinificazione** La Cuvée Spéciale Les Montjolys, millesimata, nasce sempre a partire da una selezione molto rigorosa, ovvero, meno del 10% dei mosti fiore ottenuti dalle sette parcelle. Ciascuna annata viene affinata per almeno sei anni sulle fecce prima della sboccatura. Il dosage è di 3,5/4,5 g/L a seconda delle annate.

**Caratteristiche** I suoli del terroir di «Montjolys», più argilloso, sostenuti dalla mineralità così particolare dovuta alla componente gessosa di Mesnil sur Oger, conferiscono a questa cuvée un gusto rotondo e, al tempo stesso, etereo, ed un finale decisamente sapido.

