Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

“Le generazioni passate hanno capito cose che noi impiegheremmo tempo a capire, ed è giusto rispettarle.” Rodolphe Péters



Cuvée de Réserve

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) non millesimato, ottenuto dall’assemblaggio di vini provenienti da oltre 20 annate. La cuvée si ispira al metodo Solera e prevede l’impiego di almeno il 45% di vini provenienti dalla riserva perpetua, avviata nel 1988, integrati con vini base ottenuti dalle diverse parcelle di Chardonnay.
La vinificazione prevede l’impiego esclusivo del mosto fiore, originato dalla prima pressatura soffice delle uve. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, mantenendo separate le diverse partite in funzione del terroir di provenienza.
Le diverse cuvée vengono assemblate dopo un affinamento sulle fecce fini. Segue un ulteriore affinamento in cantina.
Il dosaggio è Brut, compreso tra 6 e 7 g/l.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay

Dosaggio Brut