Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

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



Extra Brut Grand Cru

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay), ottenuto dall’assemblaggio di quattro parcelle situate nei diversi Grand Cru della Côte des Blancs, a Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant e Avize. La cuvée è completata dall’aggiunta del 20% proveniente dalla Réserve Perpétuelle.
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.
Il vino affina per almeno 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura.
Il dosaggio è Extra-Brut, pari a 2 g/l.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay

Dosaggio Extra-Brut