

*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.

## Extra Brut Grand Cru *Chardonnay*



**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** La cuvée Extra Brut di Pierre Péters nasce dall'assemblaggio di quattro parcelle di Chardonnay Grand Cru situate nei migliori appezzamenti della Côte des Blancs, a Le Mesnil sur Oger, Oger, Cramant e Avize, a cui viene aggiunto 20% delle migliori partite della Réserve Perpetuelle.

**Vinificazione** Pressatura 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 perdura per almeno 36 mesi prima del dégorgement. Il dosage è di 2 g/L.

**Caratteristiche** Di grande tensione e purezza, al palato è estremamente fine ed elegante. Il finale lungo e sapido rivela il carattere gessoso tipico di Le Mesnil sur Oger.

**Tipologia** Bianco Champagne blanc de blancs

**Zona di produzione** Francia Champagne Côte de Blancs

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay