

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

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