

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.



# Cuvée Spéciale Les Chétillons

## *Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Il terroir di Chetillon è situato nel villaggio classificato Grand Cru di Mesnil sur Oger e beneficia di un microclima ideale. Le uve che danno vita a questa cuvée provengono esclusivamente da tre vecchi vigneti di selezione massale, la cui età è compresa fra i 40 ed i 70 anni.

**Vinificazione** I tre vigneti vengono vinificati separatamente, seguendo le loro specifiche necessità, e la cuvée è sempre il frutto del loro miglior assemblaggio possibile. 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** La mineralità è il tratto distintivo sia dei suoli che compongono i vigneti di Pierre Péters, in cui si rileva un'alta concentrazione di calcare, sia di questa cuvée di Chardonnay, sempre millesimata. Un vino potente, dall'incredibile purezza e dalla straordinaria capacità di invecchiamento.

**Tipologia** Bianco Champagne blanc de blancs

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

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay