Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

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



Cuvée Spéciale Les Chétillons

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) millesimato, ottenuto da tre vecchi vigneti situati nel lieu-dit *Chétillon*, nel villagio Grand Cru di Le-Mesnil-sur-Oger. Le viti derivano da selezioni massali, e hanno un’età che va dai 40 ai 70 anni.
Nella vinificazione, le uve provenienti dai tre vigneti vengono lavorate separatamente, secondo le rispettive esigenze, per ottenere il miglior assemblaggio possibile.
Il vino affina per almeno 72 mesi sui lieviti in bottiglia, seguiti da ulteriori 12 mesi dopo la sboccatura prima della commercializzazione.
Il dosaggio è Brut, compreso tra 3,5 e 6,5 g/l.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay

Dosaggio Brut