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 Montjolys

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Questa cuvée nasce dall’assemblaggio di sette vecchi vigneti di Chardonnay ubicati nel terroir di Montjolys, nel villaggio classificato Grand Cru di Le Mesnil sur Oger.

Vinificazione La Cuvée Spéciale Les Montjolys, millesimata, nasce sempre a partire da una selezione molto rigorosa, ovvero, meno del 10% dei mosti fiore ottenuti dalle sette parcelle. 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 I suoli del terroir di Montjolys, più argilloso, sostenuti dalla mineralità così particolare dovuta alla componente gessosa di Mesnil sur Oger, conferiscono a questa cuvée un gusto rotondo e, al tempo stesso, etereo. Il finale è decisamente sapido.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay