Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

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



L’Étonnant Monsieur Victor Edition MK.

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) ottenuto dall’assemblaggio di più annate. La cuvée nasce da un’attenta selezione delle migliori partite della riserva, a partire dal 1988, unite in proporzioni equivalenti alla migliore partita dell’ultima vendemmia, ottenuta da uve provenienti dal lieu-dit *Les Chétillons*, a Le Mesnil-sur-Oger.
La vinificazione prevede l’impiego esclusivo del mosto fiore, originato dalla prima pressatura soffice delle uve. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, mantenendo separate le diverse partite in funzione del terroir di provenienza.
Il vino affina sui lieviti per almeno 5 anni prima della sboccatura.
Il dosaggio è Extra-Brut, compreso tra 3,5 e 4,5 g/l.
L’Étonnant Mr. Victor MK nasce dalla collaborazione tra Rodolphe Péters, responsabile della parte enologica, e il figlio Victor, che cura la personalizzazione e la realizzazione delle etichette di questa cuvée speciale. La sigla MK nel nome richiama l’artista giapponese Takashi Murakami, reinterpretato da Victor. La prima annata prodotta è stata la 2009.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay

Dosaggio Extra-Brut