

Quella di Pierre Pétters 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.



# L'Esprit Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Questa cuvée millésimata nasce dall'assemblaggio di quattro parcelle situate nei migliori crus della Côte des Blancs di Le Mesnil, Avize, Cramant e Oger.

**Vinificazione** La pressatura delle uve è 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 è seguito dall'assemblaggio delle varie cuvées. L'invecchiamento in cantina al riparo da fonti di luce ed a temperatura costante garantisce una lenta maturazione e la formazione degli aromi terziari. Il dosage è di 4,5/5,5 g/L.

**Caratteristiche** Prodotto esclusivamente nelle migliori annate, questo Champagne è caratterizzato da un equilibrio tra freschezza, purezza e potenza che solo i migliori Chardonnay possono rivelare.

**Tipologia** Bianco Champagne blanc de blancs

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

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay