Pierre Péters
CHAMPAGNE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

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



Réserve Oubliée Grand Cru

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay), ottenuto dall’assemblaggio di vini provenienti da oltre 15 annate, a partire dal 1988. Le uve provengono da tutti i vigneti Grand Cru di proprietà della maison.
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 per 24 mesi sulle fecce fini in botti di legno, vasche di acciaio inox e vasche di cemento, prima dell’imbottigliamento.
Il dosaggio è Brut.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay

Dosaggio Brut