

Quella di Pierre Péters 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.



# Réserve Oubliée Blanc de Blancs Grand Cru Brut

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** La Réserve Oubliée di Pierre Péters nasce dall'assemblaggio di Chardonnay Grand Cru proveniente da tutti i vigneti di proprietà della maison e di oltre quindici diverse annate, di cui la prima è il 1988.

**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. Il vino viene affinato sulle fecce fini per due anni in botti di legno, vasche in acciaio inox e vasche di cemento prima di essere imbottigliato. Il dosage è di 4,5 g/L, a cui viene aggiunta la liqueur affinata in piccoli fusti di rovere.

**Caratteristiche** La Réserve Oubliée rappresenta la migliore selezione della Réserve Perpétuelle della maison Pierre Péters.

**Tipologia** Bianco Champagne blanc de blancs

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

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay