

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.



## 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, eterico. 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