

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 Chétillons

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il terroir di Chetillon è situato nel villaggio classificato Grand Cru di Mesnil sur Oger e beneficia di un microclima ideale. Le uve che danno vita a questa cuvée provengono esclusivamente da tre vecchi vigneti di selezione massale, la cui età è compresa fra i 40 ed i 70 anni.

Vinificazione I tre vigneti vengono vinificati separatamente, seguendo le loro specifiche necessità, e la cuvée è sempre il frutto del loro miglior assemblaggio possibile. 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 La mineralità è il tratto distintivo sia dei suoli che compongono i vigneti di Pierre Péters, in cui si rileva un'alta concentrazione di calcare, sia di questa cuvée di Chardonnay, sempre millesimata. Un vino potente, dall'incredibile purezza e dalla straordinaria capacità di invecchiamento.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay