

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 Rosée for Albane

*Chardonnay, Meunier*

**Varietà** Chardonnay, Pinot Meunier.

**Vigneti** La Cuvée Rosé for Albane di Pierre Péters è elaborata a partire da una selezione di cuvées di Chardonnay provenienti da Mesnil sur Oger unite ad un rosé de saignée di Pinot Meunier.

**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 7/8 g/L.

**Caratteristiche** Il Rosé for Albane è uno Champagne ricco di freschezza, purezza ed eleganza; rispecchia pienamente lo stile della maison Pierre Péters.

**Tipologia** Rosato Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Meunier