



Pierre Péters è una maison di Récoltant-Manipulant da sei generazioni. L'azienda ha sede a Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs. La storia di questa maison ha inizio nel 1858 quando Gaspar Péters, originario del Lussemburgo, sposa una giovane di Le Mesnil-sur-Oger proprietaria di alcuni ettari di vigneti. Solo nel 1919 Camille, il nipote di Gaspar Péters, decide di produrre e commercializzare bottiglie in proprio. Oggi la maison Pierre Péters, che dal 1944 porta il nome del figlio maggiore di Camille, possiede 19 ettari di vigneti nella regione della Côte des Blancs e più precisamente nei villaggi di Mesnil sur Oger, Oger, Avize e Cramant. Gli champagne Pierre Péters sono tutti classificati Grand Cru, prodotti con Chardonnay (Blanc de Blancs) ad eccezione dello Champagne Rosé "Rosé for Albane". I vigneti dell'azienda Pierre Péters hanno un'età media di 30-45 anni e sono ubicati in un terroir caratterizzato da un'importante componente gessosa. Gli champagne Pierre Péters si caratterizzano per l'equilibrio e gli aromi propri dello Chardonnay regalando all'assaggio finale la finezza del terroir.

Cuvée Extra Brut – Grand Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti La cuvée Extra Brut di Pierre Péters nasce dall'assemblaggio di quattro parcelle di Chardonnay Grand Cru situate nei migliori appezzamenti della Côte des Blancs, a Le Mesnil sur Oger, Oger, Cramant e Avize, a cui viene aggiunto 20% delle migliori partite della Réserve Perpetuelle.

Vinificazione Pressatura 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 perdura per almeno 36 mesi prima del dégorgement. Il dosage è di 2 g/L.

Caratteristiche Di grande tensione e purezza, al palato è estremamente fine ed elegante. Il finale lungo e sapido rivela il carattere gessoso tipico di Le Mesnil sur Oger.

