



Pierre Péters
CHAMPAGNE

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.

Oenothèque Les Chétillons

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, come per la cuvée spéciale Les Chétillons, vengono vinificati separatamente, seguendo le loro specifiche necessità, e la cuvée è sempre il frutto del loro miglior assemblaggio possibile. Ciascuna annata viene poi affinata sulle fecce fini e la sboccatura avviene quasi tredici anni più tardi. Il dosage è di 5,5 g/L.

Caratteristiche Un vino dalla spiccata mineralità, potente, complesso e dalla grande capacità di invecchiamento.

