



Pierre Peters

CHAMPAGNE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

CUVÉE MILLÉSIMÉE L'ESPRIT BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Fiche Technique

Assemblage d'une sélection de quatre parcelles des plus jolis crus de la Côte des Blancs (Le Mesnil, Avize, Cramant, Oger), cette cuvée est élaborée uniquement les meilleures années.

Dosage : 5 à 6 g / L

Dégustation

L'Oeil : Robe jaune clair, lumineuse avec quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay. L'effervescence est fine avec un joli cordon de bulles persistantes.

Le Nez : Le premier nez est floral (Aubépine, Accacia), suivent ensuite des notes d'agrumes (citron confit) et de noisette grillée, pour finir sur la minéralité, qui lui apporte beaucoup de complexité et d'élégance.

La Bouche : L'attaque est puissante et fraîche à la fois. Une première impression de grande finesse où dominant le citron et les fruits blancs (pêche), suivent ensuite des notes de mandarine et de pain grillé.

La finale, d'une grande longueur, sur les agrumes plus confits et la minéralité de la craie, procure à ce vin un équilibre entre fraîcheur, pureté et puissance que seuls les meilleurs Chardonnays peuvent proposer.



www.champagne-peters.com

SAS Champagne Pierre Peters - 26, rue des Lombards - 51190 LE-MESNIL-SUR-OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32 - Fax : +33 (0)3 26 57 97 71 - e-mail : champagne-peters@wanadoo.fr