

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE MILLÉSIMÉE

LES MONTJOLYS

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Le terroir du «Montjoly» est un terroir Grand Cru situé au Mesnil sur Oger. Il présente un sol plus profond que la plupart des autres sites du village, constitué d'argile à silex.

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont issus de 7 parcelles de vieilles vignes. Ils sont vinifiés séparément et suivent des vinifications différentes.

Elaborée en Malo partielle, la cuvée résulte toujours de l'assemblage d'une sélection très précise des meilleurs jus disponibles.

Chaque millésime vieillit au moins 6 ans sur lies avant dégorgement.

Les sols de ce terroir plus argileux, soutenus par la minéralité si particulière de la craie du Mesnil sur Oger confèrent à cette cuvée de Chardonnay une bouche à la fois pleine et aérienne, et une finale saline.

DOSAGE

3,5 à 4,5 g/L
selon les millésimes



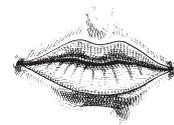
Le vin est limpide, jaune pâle avec encore quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay.

L'effervescence est régulière proposant un cordon de bulles persistant.



Le nez aérien allie finesse et complexité, d'abord sur les fleurs blanches et le pain frais, il évolue ensuite sur les agrumes.

A l'aération, on trouve les premières notes de biscuit et la noisette, avant de laisser apparaître la craie.



L'attaque est très pure, tendue et concentrée, autour des arômes de pommes vertes, de citron confits, de tilleul et d'épices douces.

La finale tendue sur l'amande et la minéralité est d'une grande longueur.

CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS

9 RUE DE L'ÉGLISE - 51190 LE MESNIL SUR OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32

info@champagne-peters.com

WWW.CHAMPAGNE-PETERS.COM