

Pierre Peters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE SPÉCIALE

LES CHÉTILLONS

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont issus exclusivement de 3 vieilles vignes de sélection massale, cultivées sur le terroir des «Chétillons» au Mesnil sur Oger. La minéralité de nos sols, au calcaire affleurant, s'exprime pleinement dans cette cuvée de Chardonnay, toujours millésimée et élaborée chaque année

Cette cuvée vieillira dans nos caves au moins 72 mois sur lies et 12 mois supplémentaires après dégorgement avant sa sortie

DOSAGE

3,5 à 4,5 g/L
selon les millésimes



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

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



Le nez allie finesse, complexité et puissance, d'abord sur les fleurs blanches, il évolue ensuite sur le zest d'orange, la poire et les amandes fraîches. A l'aération, on trouve les premières notes d'épices et de fleurs séchées, avant de laisser apparaître la craie fraîche.



L'attaque est très pure, associant la rondeur et la puissance, autour des arômes de fruits secs, d'agrumes confits et plus complexes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de cannelle.

La finale tendue sur le fruit et la minéralité est d'une grande persistance.

CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS

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

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32

info@champagne-peters.com

WWW.CHAMPAGNE-PETERS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION