

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE RÉSERVE BLANC DE BLANCS

Un Champagne 100% Chardonnay non millésimé.

La régularité et la complexité de cette cuvée, inspirée de la méthode Soléra, repose sur l'addition d'au moins 45% de vin de notre réserve perpétuelle, débutée en 1988, à un assemblage de vins clairs, issus de l'ensemble de nos parcelles de Chardonnay.

DOSAGE

6 à 7 g/L



Le vin est limpide, Or pâle avec quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay. L'effervescence est fine et régulière avec un joli cordon de bulles persistant.



Le premier nez est à la fois floral et fruité, suivent ensuite des notes d'amande et de pain frais, pour finir sur les agrumes, qui lui confèrent une belle impression de finesse et de fraîcheur.



L'attaque est franche, associant finesse et rondeur. Une première impression où dominant le fruit (agrumes et fruits blancs) et la noix fraîche, suivent ensuite des notes plus crémeuses.

La finale est persistante sur les agrumes (pamplemousse et mandarine) et la minéralité apporte au vin fraîcheur et élégance.

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