

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE

EXTRA BRUT

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Assemblage d'une sélection de quatre parcelles de nos plus jolis crus de la Côte des Blancs (Le Mesnil, Avize, Cramant, Oger), auquel nous ajoutons environ 20% de nos meilleures cuves de Réserve Perpétuelle.

Cette cuvée vieillit au moins 36 mois sur lies avant dégorgement.

DOSAGE

2 g/L



Le vin est cristallin, la robe or pâle montre quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay. L'effervescence est régulière proposant un cordon de bulles persistant.



Un premier nez de fleurs blanches qui gagne en complexité à l'aération sur des notes de pain blanc et d'amandes grillées pour finir sur les embruns marins et la coquille d'huître.



L'attaque est tendue, très pure. Une première sensation de grande finesse où domine les fleurs blanches et la noisette fraîche. Suivent des notes plus citronnées et grillées. La finale d'une grande longueur, révèle la craie typique du Mesnil sur Oger, qui confère un caractère presque salin, iodé à ce vin.

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