

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE

GRANDE RÉSERVE

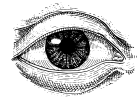
BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

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

5 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.



Le premier nez est à la fois floral et fumé.
Il évolue ensuite sur des notes de pêches blanches et d'écorce d'agrumes.
Également quelques touches de pain grillé.



Ce vin montre rapidement sa générosité tout en restant très pur et élégant.
La première gorgée est à la fois gourmande et tendue, dominée par les fruits blancs, le citron confit et le zeste de mandarine. Viennent ensuite de fines notes de noisette grillée.
La finale révèle la craie typique du Mesnil sur Oger qui apporte au vin un arôme persistant à la fois salin et iodé.

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