

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE MILLÉSIMÉE

L'ESPRIT

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Assemblage d'une sélection de quatre parcelles des plus jolis crus de la Côte des Blancs (Le Mesnil, Avize, Cramant, Oger), cette cuvée est élaborée uniquement les meilleures années.

DOSAGE

4,5 à 5,5 g/L



Robe jaune clair, lumineuse avec quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay. L'effervescence est fine avec un joli cordon de bulles persistant.



Le premier nez est floral (Aubépine, Accacia), suivent ensuite des notes d'agrumes (citron confit) et de noisette grillée, pour finir sur la minéralité, qui lui apporte beaucoup de complexité et d'élégance.



L'attaque est puissante et fraîche à la fois. Une première impression de grande finesse où dominent le citron et les fruits blancs (pêche), suivent ensuite des notes de mandarine et de pain grillé.

La finale, d'une grande longueur, sur les agrumes plus confits et la minéralité de la craie, procure à ce vin un équilibre entre fraîcheur, pureté et puissance que seuls les meilleurs Chardonnays peuvent proposer.

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