

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE

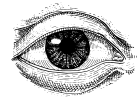
RÉSERVE

BLANC DE BLANCS

Assemblage de plus de 20 années différentes, composé exclusivement de Chardonnays issus de plusieurs villages de la Côte des Blancs.

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'ÉGLISE - 51190 LE MESNIL SUR OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32

info@champagne-peters.com

WWW.CHAMPAGNE-PETERS.COM