

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

ROSÉ FOR ALBANE CHAMPAGNE ROSÉ



Fiche Technique

Nouveauté, mais surtout, petite révolution pour notre maison qui n'a toujours proposée que des Champagnes Blanc de Blancs.

Il a été élaboré à partir d'une sélection de Cuvées de Chardonnay issue du Mesnil sur Oger, que nous avons choisi d'assembler à un Rosé de Saignée, pour donner naissance à un Champagne plein de fraîcheur, de pureté et d'élégance, dans la droite ligne du style Pierre Pétters.

Dosage : 7 à 8 g / L

Dégustation

L'Œil : Le vin est limpide, la robe est d'un rose franc très pur. L'effervescence est fine et régulière avec un joli cordon de bulles persistantes.

Le Nez : Le nez, ciselé, croquant, s'exprime sur une palette de fruits rouges du jardin (la fraise des bois, la framboise et la groseille) et d'arômes plus floraux, suivent ensuite des notes d'agrumes (pomelo/pamplemousse rose), qui lui confèrent une belle impression de finesse et de fraîcheur.

La Bouche : L'attaque est franche, aérienne, associant finesse et rondeur. Une première impression où dominent les fruits rouges, suivent ensuite des notes plus crémeuses.

La finale est persistante sur les agrumes (pamplemousse et orange sanguine) et la minéralité, conférant au vin fraîcheur et élégance. Une friandise raffinée...

www.champagne-peters.com

SAS Champagne Pierre Peters - 26, rue des Lombards - 51190 LE-MESNIL-SUR-OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32 - Fax : +33 (0)3 26 57 97 71 - e-mail : champagne-peters@wanadoo.fr