



Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Pierre Péters

Le Mesnil-sur-Oger, Champagne, Frankrig

En af stjernerne i Côtes de Blancs er familieejede Pierre Péters.

Champagnehuset finder man i Le Mesnil-sûr-Oger. Her har familien gennem 6 generationer lavet Champagne Blanc de Blanc Grand Cru fra egne marker. I dag er Rodolphe Péters ansvarlig for Champagnehuset. Pierre Péters (Rodolphe) gør udelukkende brug af druer fra egne marker, lige knap 18 hektar, primært i Le Mesnil, herudover i Oger, Avize og Cramant.

Le Mesnil-sur-Oger eller kort og godt Le Mesnil fik først Grand Cru status i 1985, til trods for at byen ansås og anses som den bedste af dem alle i Champagne. I 1985 blev antallet af Grand Cru'er udvidet fra 12 landsbyer til nuværende 17 landsbyer i dag. De 17 landsbyer udgør ca. 9 % af markerne i Champagne.

Champagne fra Le Mesnil er udtalt elegante og raffinerede. Et faktum der blandt andet skyldes et kalkholdigt bælte i 160-220 meters højde, hvor Chardonnay stortrives. De mest berømte parceller er Lés Chétillon, Musette, Jutées, Cocugneux, Champ d'Alouettes og fremfor alt Clos du Mesnil. Pierre Péters bedste Champagne hedder Les Chétillon og kommer naturligvis fra denne top-parcel.

Cuvée de Réserve Blanc de Blancs

Pierre Péters Cuvée de Réserve er et sammenstik af seneste årgang samt op til 15 ældre årgange reserve vin. Druen er 100% Chardonnay overvejende fra marker i Grand Cru Le Mesnil samt Oger, Chouilly samt Cramant. Stilen er tør (dosage ca. 7 gr/liter), ultra elegant og finessefuld. En stålsat, rank, fokuseret Champagne med noter à la citrus, æbler og mineraler. Oplagt til aperitif eller til skaldyr.



Fakta:

Område / Land:

Mesnil-sur-Oger, Champagne

Druesorter:

100% Chardonnay

Lagring:

På ståltank

Anbefales til:

Velkomst, fisk og skaldyr

