

## PIERRE PÉTERS EXTRA BRUT

**Årgång** NV

**Art. nr** 79319

**Pris** 479 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pierre Péters

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 7,2 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Ren, elegant doft med inslag av jasmin, hasselnötter, citrus och mineral. Mycket torr och frisk, krämig champagne med inslag av mineral, citrus, hasselnötter, rostat bröd och vita persikor. Lång, elegant eftersmak.

**Tillverkning** Jäsningen sker i rostfria ståltankar med temperaturkontroll vilket bevarar de naturliga aromerna av Chardonnay som växer i krithaltiga jordar. Dosage 2g/l.

**Passar till** Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

**Information** Pierre Peters Cuvée Extra Brut är en blend från de bästa vingårdslägena i Côtes des Blancs (Le Mesnil, Avize, Cramant och Oger). Druvorna kommer alltid till 100 % från en och samma årgång.

### Om producenten

#### GRAND CRU CHAMPAGNE FRÅN LE MESNIL

Pierre Péters grundades 1858 i den berömda Champagnebyn Le-Mesnil-sur-Oger. Grundaren Gaspar Péters kom från Luxemburg och köpte två hektar mark i Le Mesnil. Sonen Camille var pionjär när det gällde att buteljera under egen etikett och 1946 tog hans son Pierre Péters över och gav firman dess nuvarande namn.

Firman leds idag av Rodolphe Péters som tog över familjeföretaget 2008 och sedan dess skapat några av distriktets mest uppmärksammade odlarchampagner, eleganta, knivskarpa och lagringsdugliga. Druvorna är till 100 procent Grand Cru från 20 hektar vingårdsmark i Le-Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize och Cramant.

