

PIERRE PÉTERS EXTRA BRUT

Årgång NV

Art. nr 79319

Pris 439 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

Pierre Péters grundades 1858 av Gaspar Péters som kom från Luxemburg och förvärvade två hektar mark i Champagne. Hans son Camille var en av de första odlarna som buteljerade under egen etikett redan 1919, i stället för att leverera sina druvor till något av de stora champagnehusen. 1946 bytte firman namn från Camille Péters till Pierre Péters.

Sedan 2008 är det Rodolphe Péters, som från den berömda Champagnebyn Les Mesnil-sur-Oger utvecklar och förvaltar arvet. För här handlar det om Chardonnay av högsta klass från Côtes des Blancs. Druvorna är 100% Grand Cru och kommer från familjens närmare 20 hektar odlingar i Les Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize och Cramant.

