

PIERRE PÉTERS EXTRA BRUT

Årgång NV

Art. nr 79319

Pris 599 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.

