

## PIERRE PÉTERS RÉSERVE OUBLIÉE

**Årgång** NV

**Art. nr** PP1201

**Pris** 739 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Pierre Péters

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Mycket elegant, nyanserad doft med inslag av vita blommor, nötter, mandel, blodgrape, rostat bröd och mineral. Nyanserad, mycket frisk, krämig, elegant smak med inslag av äpplen, citrus, hasselnötter och mineral. Lång, djup och komplex eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna skördas manuellt med noggrann sortering redan i vingården, och pressas försiktigt vid ankomsten till vineriet. Varje vingård, varje block vinifieras separat och jäses under noggrann temperaturkontroll, först alkoholjäsning och därefter hel eller delvis malolaktisk jäsning. Vinet får sedan ligga på sedimenten (sur lie) i minst 6 månader, med en eventuell lätt omdragning vid behov innan det får jäsa en andra gång på butelj.

**Lagring** Efter en ovanligt lång mognadstid i flaska, blir varje cuvée degorgerad tre månader före leverans. Vid degorgeringen fylls varje butelj upp med ett druvmust som lagrats på små ekfat (80 L) tidigare använda för cognac, och får den dosage (sockerhalt) som enligt familjen Peters passar cuvéen.

**Passar till** Som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

**Information** Årgångslös champagne är en blend av flera årgångar, normalt 3-4 stycken.

”Réserve Oubliée” är något helt unikt, nämligen en cuvée av en basårgång och en solera som består av mer än 20 olika årgångar, den äldsta från 1988! Det ger en champagne med oöverträffad komplexitet. Även om namnet antyder det, handlar det här inte om något

”bortglömt” vin, tvärtom rör det sig om små mängder basvin som omsorgsfullt sparats för att skapa en unik cuvée i mycket begränsad upplaga. Vinerna från Pierre Peters är ovanligt njutbara redan som unga, men med rejäl mognad blir de majestätiska! ”Réserve Oubliée” ger det bästa av två världar – frisk fräschör i perfekt harmoni med magnifik mognad.



## 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.