

## PIERRE PÉTERS RÉSERVE OUBLIÉE

Art. nr: PP1201

Pris: 599 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Årgång: NV

Producent: Pierre Péters

Druvor: Chardonnay 100%

Karaktär: Elegant, nyanserad doft och smak med inslag av vita blommor, mandel, blodgrape, mandarin, rostat bröd 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. Sammanställning av cuvéen görs med urval av basviner från alla våra Grand Cru-vingårdar och enligt solerametoden, dvs champagnen består av mer än 15 olika årgångar för att få ett speciellt djup och stil.

Lagring: Efter en ovanligt lång mognadstid i flaska, blir varje cuvée degorgerad tre månader före leveransen. 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.

Alkoholhalt: 12%

---

### 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.

