

PIERRE PÉTERS CUVÉE SPÉCIALE LES CHÉTILLONS 2013

Art. nr PP1101

Pris 815,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Pierre Péters

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Karaktär Nyanserad, elegant, fruktig doft med inslag av vita blommor, persika, citrus, mineral och rostat bröd. Mycket komplex och elegant, frisk, fruktig och något aromatisk champagne med inslag av jasmin, grapefrukt, hasselnötter och äpplen. Lång, nyanserad eftersmak.

Passar till Servera som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Druvorna till Pierre Peters Cuvée Spéciale Les Chétillons kommer från vinstockar som är 45- 70 år gamla. De gamla vinstockarna ger en söt och smeksam koncentration och den aromatiska tonen är densamma i alla årgångar av Cuvée Spéciale.

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.

