

## PIERRE PÉTERS EXTRA BRUT NV

Art. nr: 77398

Pris: 379,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Pierre Péters

Druvor: Chardonnay 100%

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 krighthaltiga jordar.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 7,2 g/l

### 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.

