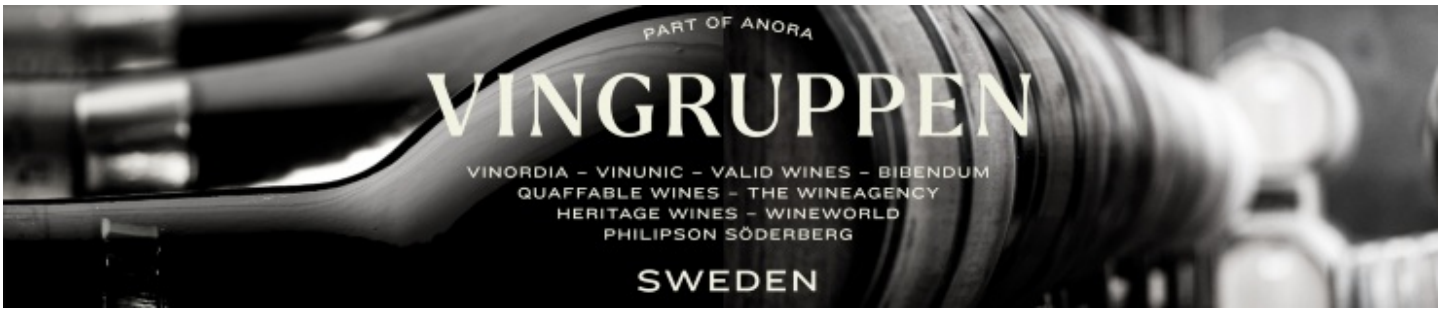

PIERRE PÉTERS L'ESPRIT 2021



Art. nr 72815
Pris 769,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Pierre Péters
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay
Alkoholhalt 12%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant, nyanserad doft med inslag av mineral, gröna äpplen, citrus och vita blommor. Torr, mycket frisk, fruktig smak i krämig stil med inslag av grapefrukt, mandarin, mineral och rostat bröd. Lång, elegant eftersmak.

Tillverkning Efter skörden pressades druvorna varsamt och musten fick jäsa i små, temperaturkontrollerade, rostfria ståltankar. Efter avslutad jäsning fick vinet vila på sin jästfällning en tid innan vinet från de fyra byarna blandades till en cuvée och fick jäsa en andra gång på butelj. 85% av blenden har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring L'Esprit har lagrats i 48 månader på sin jästfällning innan degorgering.

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

Information L'Esprit är en årgångs-cuvée gjord av druvor från de fyra bästa byarna i Côtes des Blancs, Les Mesnil, Oger, Avize och Cramant. Produceras endast i mycket små volymer för att den verkligen ska representera stilen från dessa byar. Mineral och finess från Les Mesnil, frukt och rondör från Oger, kraft och komplexitet från Avize och slutligen kryddighet från Cramant.

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.