

Pierre Peters L'Esprit Blanc de Blancs Grand Cru

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne Pierre Peters](#)

Årgang: 2018

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Blancs

Veil. pris horeca: 640.0 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 800.0,-

SAP nr. : 9072922

Vinmonopol nr. : 14471301

Innhold:

Sukker:4.8

Alkohol:12 %



Om produsenten

Pierre Peters eiendom, som ligger i hjertet av «Côte des Blancs» i landsbyen Le Mesnil sur Oger, har vært et familiehus i seks generasjoner og har produsert Grand Cru Blanc de Blancs Champagne siden 1919. Pierre Peters er en såkalt «grower-champagne» og vinene kommer utelukkende fra egne vinmarker. Huset driver i dag litt over 19 hektar Chardonnay, hovedsakelig lokalisert i kommunene Le Mesnil sur Oger, Oger, Avize og Cramant.

Familien har utviklet seg fra generasjon til generasjon, sitt eget utvalg av druer (selection massale). De har vært i stand til å vedlikeholde og elde vinmarkene som nå er 30 år gamle i gjennomsnitt. Hvert år, med hensyn til miljøet, tilpasser de sine dyrkingsmetoder for å skaffe sunne druer, slik at Champagnen uttrykker mer nøyaktighet, rikdom, finesse og eleganse fra de store «terroirene» til Côte des Blancs. Ofte blir studenter og praktikanter sendt til Pierre Peters for å lære om disse «terroirene».

Vingården, på drøyt 19 hektar, ligger først og fremst i området «Côte des Blancs», nærmere bestemt landsbyene Mesnil sur Oger, Oger, Cramant og Avize. Disse flotte terroirene (jordsmonnet), som ligger noen kilometer sør for Epernay, ligger på en stor kritt utløpet. Kritt er fordelaktig siden det holder på vann. Vinmarkene er orientert mot øst som beskytter dem mot vestlig vind. Pierre Peters bruker bærekraftige jordbruksmetoder med det formål å produsere de fineste druene mens de respekterer land, miljø og natur.

Blant mange forskjellige cuveer er nok «Les Chétilons» den mest kjente. Den lages kun i de beste årgangene og navnet som refererer til en vakker «lieu-dit», et sted som er funnet i Grand Cru-landsbyen le Mesnil sur Oger. De eier tre parseller med gamle vinstokker (over 45 år), anskaffet i 1930. Hvert parsell vinifiseres separat og deretter blandes. All kraften og mineraliteten i Mesnils kalkholdige jord kommer til uttrykk i denne vinen som er produsert siden 1971.