

## Champagne PIERRE PETERS Blanc de Blancs Grand Cru | Extra Brut



### Descripción:

Una cuidada selección de 4 parcelas superiores de nuestros crus más bellos de la Cote des Blancs (Le Mesnil, Avize, Cramant, Oger), mezcladas con aproximadamente el 20% de lo mejor de nuestra Reserva Perpetua. Este Cuvee envejece al menos 36 meses sobre lías antes del degüelle. Es como el cristal, la capa es dorada con toques verdes. Es floral (espino y madreSelva) y evoluciona en la copa con toques de pan fresco y almendra tostada. El ataque es muy puro, apretado pero cremoso al mismo tiempo. Una primera sensación de delicadeza dominada por flores blancas y avellanas, luego aparecen notas de finos cítricos y pan tostado.

### Uvas:

Chardonnay

### Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

### Maridaje:



### Especificaciones:

- Servir a 10°C -12°C
- Tamaño 75 cl
- Añada N/M