

## Champagne PIERRE PETERS Les Chétillons Grand Cru | Brut



### Descripción:

El terruño de “Chétillon” está situado en el pueblo Grand Cru de Les Mesnil sur Oger de tres parcelas en este terruño, de entre 40 y 70 años. La mineralidad del suelo calcáreo es evidente en este 100% Grand Cru Chardonnay. Como siempre con un champán añejo, se produce exclusivamente con uvas de un año de cosecha y solo durante los mejores años. Cada añada envejece al menos 6 años sobre lías antes del degüelle. La capa es de color amarillo dorado claro con toques de verde. El ataque es finura, complejidad y potencia con una amplia gama de aromas. Primero con acacia, espino y melocotón, la nariz luego evoluciona a ralladura de naranja, pera y leche de almendras.

### Uvas:

Chardonnay

### Ocasiones:

Comidas |Cenas formales en familia, negocios ó celebraciones importantes

### Maridaje:



### Especificaciones:

- Servir a 10°C -12°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2014