

Champagne PIERRE PETERS Réserve Oubliée Grand Cru | Brut



Descripción:

La inspiración detrás de la muy especial y rara Réserve Oubliée es bastante paradójica en su traducción, "la reserva olvidada". El cultivo de Chardonnay y la artesanía de elaboración del vino, cada lanzamiento comprende una parte de cada una de las 56 parcelas de domaine de Chardonnay de los pueblos Grand Cru (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize y Cramant) y es una mezcla de más de 20 añadas diferentes extraídas de una reserva perpetua que data de 1988. Dinámica y consistentemente espectacular. La mezcla pasa 18 meses en tres tipos de recipientes (barrica grande de roble, tanques de hormigón y acero inoxidable) antes de envejecer durante un mínimo de 5 años sobre sus lías bajo el tradicional tapón de corcho (agrafé) en lugar de tapa de corona, produciendo una cuvée con una textura más rica.

Uvas:

Chardonnay

Ocasiones:

Comidas | Cenas formales en familia, negocios ó celebraciones importantes

Maridaje:



Especificaciones:

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