

# Pierre Peters blanc „ l'Esprit ” 2017 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Pierre Peters



Kód produktu

CHA04330

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Pierre Peters blanc „ l'Esprit ” 2017 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Pierre Peters

## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne Grand cru - suché - Brut. Krásné ročníkové šampaňské z vybraných poloh Cote des Blancs: Le Mesnil, Avize, Cramant a Oger. Svěžest a mineralita základních vín je v tomto cuvée ještě zřejmější a navíc doplněna tóny citronového konfitu, broskví, pražených ořechů a typické chlebovinky z dlouhého zrání na kvasinkách. Dosage je 5,5 g na litr. Špičkový rodinný pěstitel, který od roku 1919 pečuje o 18 hektarů odrůdy Chardonnay v těch nejlepších Grand Cru polohách Côte des Blancs: Mesnil sur Oger (většina), Oger, Avize a Cramant. Byl jedním z prvních pěstitelů, kteří začali lahvovat šampaňské pod svým vlastním jménem. Vyrábí se zde kolem 160 000 lahví špičkového svěžího a minerálního Champagne, které skvěle stárne. Podobně jako Charles Heidsieck používá až 40% rezervních vín z předešlých až 20 ročníků. I to výrazně přispívá k mimořádné kvalitě vín. Má rating čtyři hvězdy z celkových pěti od respektovaného kritika šampaňských Richarda Juhlina, který o jeho šampaňských prohlásil, že jsou „classically gorgeous“. Antonio Galloni z WA R. Parkera o jeho vínech říká, že „jakákoli jejich chvála je nedostatečná a především ročníkové Chétilons je jedno z velkých vín regionu, které skvěle stárne“. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

## Hlavní parametry

Značka	Pierre Peters
Objem	750 ml

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.