

# Pierre Peters CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

## CUVÉE **RÉSERVE OUBLIÉE** BLANC DE BLANCS – GRAND CRU

ピエール・ペテルス  
レゼルヴ・ウブリエ  
ブリュット ブラン・ド・ブラン  
グラン・クリュ

このマルチ・ヴィンテージシャンパーニュが誕生した背景には、「ペテルス所有のグラン・クリュの素晴らしさ」と「メゾンが安定的に高品質ワインを出荷できる唯一無二のノウハウ」を世界的にアピールする目的があります。

レゼルヴ・ウブリエのブレンドはグラン・クリュ村（ル・メニル、オジェ、アヴィーズ、クラマン）の56の区画のブドウの他、1988年から良年のヴィンテージのみを注ぎ足しながら保管しているパーペチュアル・リザーヴが使われています。

ブラン・ド・ブランと呼ばれるシャンパーニュの最高峰であり、しっかりと熟成させたグラン・クリュのリザーヴ・ワインを使用していることから、シャンパーニュのポテンシャルを最大限引き出した逸品です。

ステンレス、セメント、フードルでそれぞれ別々に18ヶ月熟成させ、王冠ではなくナチュラルコルクで瓶詰めした後、澱と共に最低60ヶ月熟成させます。

飲み頃になったときにデゴルジュマンされ、特別に小型のフレンチオーク樽で熟成させたワインでティラージュを行い、更に6ヶ月間中身を馴染ませてから出荷されます。

限定商品につき、飲食店限定のアイテムです。



参考小売価格（税別）

¥18,500 750ml （限定）

\*\* 飲食店限定商品

