

**CHAMPAGNE DRAPPIER**

Domaine et Caves Cisterciennes du XII<sup>ème</sup> siècle / Rue des Vignes - 10200 URVILLE - FRANCE  
Caves de Reims / 11 rue Coiot - 51100 REIMS - FRANCE  
Tél. : +33(0)3 25 27 40 15 - Fax : +33(0)3 25 27 41 19 / infos@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com



*Brut Nature*

Pour les amateurs de sensation pure, nous avons créé une cuvée 100% Pinot Noir, comme toujours chez Drappier, 100% première presse mais sans dosage. En effet, aucune liqueur d'expédition n'a été ajoutée. Seul subsiste le sucre résiduel naturel inférieur à 2g. par bouteille.

En outre, l'utilisation d'une quantité tout à fait minimale de soufre donne la liberté au vin de s'exprimer totalement.



Robe or vermeil aux reflets cuivrés, mousse peu exubérante mais vivace. Nez de raisin noir fraîchement pressé. Arômes d'agrumes et de fruits rouges. Bouche ample de pulpe de pêche des vignes et bouquet d'herbes aromatiques. Vin droit et vif sans sécheresse. Excellente persistance sur des notes légèrement épicées. Le Champagne original, un plaisir nature.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE