



Grande Sèndrée

La Cuvée Grande Sèndrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans le recopiage du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée.

Reproduction d'un flacon du XVIII^e siècle retrouvé dans les caves d'Urville, la Grande Sèndrée est entièrement remuée à la main. Depuis le millésime 1999 elle est disponible en Magnum.

Exclusivement vinifiée dans les grandes années, la Grande Sèndrée rassemble par sa matière première et par les techniques utilisées, tout notre savoir-faire pour l'élaboration d'un grand vin de Champagne.

Les plus vieilles vignes des meilleures parcelles sont récoltées avec un soin particulier. Après un pressurage tendre qui n'extrait que le cœur de la cuvée, une vinification par gravité avec très peu de



pompage et peu de soufre, donnera des vins d'une remarquable finesse. Avec 55% de Pinot Noir et 45% de Chardonnay, ce Champagne de prestige parfaitement équilibré privilégie la puissance et la haute expression.

La robe est composée de vieux ors très soutenus. La bulle est fine et discrète. Au nez, la complexité des arômes explose. A la fois florale et fruitée la Grande Sèndrée étonne par sa finesse et sa puissance aromatique. Nez de miel d'acacia et de mandarine confite, arômes de fleurs séchées, d'épices tendres et de réglisse. A chaque gorgée, ce Champagne hors normes donne un plaisir nouveau.

Produite en quantité confidentielle, la Grande Sèndrée Rosé est, depuis sa création en 1990, saluée par les plus grands critiques.



CHAMPAGNE
DRAPPIER