

C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT NATURE
100 % Pinot Noir

Brut Nature en quelques mots...
Dosage Zéro
Nature
Très faible teneur en soufre
Pinot Noir
Non filtré

Le vignoble Drappier s'étend sur 100 hectares et représente l'atout essentiel des cuvées de la maison. Depuis 1808, notre famille a su sélectionner des parcelles particulièrement bien exposées et extrêmement calcaires, situées pour la plupart autour d'Urville, où le Pinot Noir, majoritaire, trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques très élégants.

Vinification de la cuvée Brut Nature

Seuls les jus de première presse -les cuvées - sont utilisés

Pressoirs mécaniques à faible pression

Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages, ce qui évite l'oxydation

Débourbage naturel

Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température

Puis fermentation malolactique naturelle et complète

Pas de de filtration

Assemblage – 100 % des vins sont élevés en cuves afin de garder la plus grande fraîcheur

Utilisation minimale du soufre

Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie 2 à 3 ans sur lattes

Zéro dosage

Dégustation

Robe or vermeil. Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrûmes. Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale. Un Champagne fin et tendu d'une grande pureté.

Service

Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection fruits de mers, les sashimis ou encore le fromage de chèvre frais.

Servir à 7°C

