



C H A M P A G N E

DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT NATURE ROSÉ
100 % Pinot Noir

Brut Nature Rosé en quelques mots...

Rosé de saignée

Dosage Zéro

Nature

Très faible teneur en soufre

Arômes de fruits rouges, mandarine et poivre blanc

Pinot Noir



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 Rosé

Rosé de saignée avec cuvaison de 3 jours

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

Utilisation minimale de soufre

Débourage naturel

Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température

Puis fermentation malolactique naturelle et complète

Pas de filtration

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

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

Dosage zéro

Dégustation

Nez évoquant la fraise, la framboise avec une note florale de pétale de rose. La bouche qui rappelle les fruits rouges est relevée par des notes d'agrumes, mandarine et une petite touche très raffinée de poivre blanc.

Service

Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection des carpaccio de saumon ou de coquilles St Jacques, sushis, viandes grillées...

Servir à 7°C

