



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

Grande Soudrée Rosé 2010

« L'expression rosée du terroir remarquable de la Grande Soudrée, parcelle historique propriété de la famille de Micheline Drappier. Féminine et de caractère, cette cuvée ne voit le jour que dans les très grandes années. »



“ NOTRE GRAND VIN DE CHAMPAGNE. UN SEUL REGRET, IL N'Y EN A PAS ASSEZ POUR LE PROPOSER EN MAGNUM ! TANT PIS, J'EN PRENDRAI DEUX BOUTEILLES !



VINIFICATION

Pinot Noir 92 %
Chardonnay 8 %
Sol calcaire Jurassique Kimmeridgien d'Urville
Culture durable et biologique
Rosé de saignée, cuvaison 3 jours
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité

Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré et non décoloré
35 % des vins élevés en foudre
Très peu sulfité
Elevage en bouteille de 7 ans
Dosage : 5 g/l – Liqueur de dosage murie sous bois pendant 15 ans

DÉGUSTATION

Nez complexe s'ouvrant sur des notes de fraise, de framboise et de violette avec des nuances toastées. Rond, souple, mais doté d'une colonne vertébrale tendue. La bouche rappelle les fruits rouges ; elle est à la fois fraîche et complexe. Un Champagne puissant et élégant à la fois.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Sur une crème de moules au safran, une salade de crevettes, une souris d'agneau ou un blanc manger de lotte. Servir à 8°C.

Champagne Drappier - Rue des vignes, 10200 URVILLE
champagne-drappier.com - info@champagne-drappier.com