CHAMPAGNE

ŒNOTHÈQUE 2005

Le domaine DRAPPIER couvre 70 hectares. C'est l'atout principal du caractère et de la régularité de nos vins. Depuis 1808, notre famille cultive des parcelles sur les sols calcaires de la Côte des Bar, produisant des Champagnes expressifs et aromatiques.

L'Œnothèque est la collection privée de la famille. Nous conservons nos millésimes rares dans la confidentialité de nos caves datant du XIIe siècle et de nos celliers à Reims. En les dévoilant, nous partageons la mémoire de la maison.

LE MILLÉSIME 2005 SELON LA FAMILLE DRAPPIER

Très équilibré dans la Côte des Bar. Il présente une belle richesse aromatique avec des notes de fruits confits et de fleurs séchées. En bouche, les fruits secs dominent, complétés par la fraicheur du tilleul et de la gelée de coing. Le faible dosage (liqueur étant maturée en fûts de chêne pendant 25 ans) permet de garder une structure minérale.

CÉPAGES

Pinot Noir 60%
Chardonnay 40%

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Seules les «Cuvées» sont utilisées (1ère presse) sur une presse à membrane (basse pression). De la presse aux cuves sans pompage, en utilisant la gravité. Décantation naturelle. Collage naturel en hiver, sans filtration.
12 % vol. Alc. Soutirage et fermentation malolactique immédiatement à une température de 18°C. Collage à basse température en hiver (5° à 8°). Pas de centrifugation, pas de filtration.

FAIBLE DOSAGE : 4g/L

DÉGORGEMENT :
Juin 2023
Plus de 16 ans sur lattes