

CHAMPAGNE
DRAPPIER

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

COFFRET IMMERSION BRUT NATURE



Le Coffret IMMERSION invite à la dégustation comparative de deux cuvées Brut Nature : l'une élevée dans les caves cisterciennes de la famille Drappier à Urville, l'autre dans les profondeurs des eaux bretonnes des Côtes d'Armor.

Jusqu'à leur troisième année de vie, les deux flacons partagent le même parcours : vendange issue principalement de 2017, vins de réserve de 2016 et 2015, tirage en avril 2018.

Le flacon de Brut Nature a été immergé dans la Manche, au lieu-dit *Ar Pommellou*, concession marine de la famille Drappier. Ce terroir maritime est défini par une amplitude thermique faible (entre 8 et 13 degrés), et une profondeur de 31 mètres. Déposée au fond de la mer le 4 octobre 2020, son expérience sous la mer a duré 646 jours. On peut observer un ralentissement du vieillissement lié à une plus faible teneur en oxygène de l'eau que de l'air. Le Champagne évolue dans un environnement neutre, la pression contenue dans la bouteille étant équilibrée par la pression à cette profondeur (4 bars).

BRUT NATURE

*Assemblage : 100% pinot noir
Dosage : 0 g/L*

À Urville, au cœur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'exprime dans une pureté unique, à la fois riche et minéral.

Robe or vermeil. Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrumes. Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale.

