



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

Clarevallis

« La cuvée CLAREVALLIS (nom latin de l'abbaye de Clairvaux, construite par Saint Bernard) provient de raisins cultivés biologiquement sur le coteau d'Urville déjà planté à l'époque cistercienne. Clarevallis est l'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XIIe siècle. »



“ INSPIRÉ DE CLAIRVAUX, LA PURETÉ CISTERCIENNE DANS UNE NATURE GÉNÉREUSE. ”



VINIFICATION

Pinot Noir 75%
Pinot Meunier 10%
Chardonnay 10%
Blanc Vrai 5%
Sol calcaire Jurassique
Kimméridgien d'Urville
Vignoble cultivé en Agriculture Biologique, en partie labouré par un cheval

Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Levures bio du domaine
Non filtré et non décoloré
Extrêmement peu sulfité (20 mg/l)
Dosage: 4 g/l

DÉGUSTATION

Robe (de moine oserait-on dire ?) or gris, mousse très fine et persistante. Notes de sureau et de violette. Minéralité calcaire arondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers.

SERVICE

7°C à l'apéritif ou à table, avec des poissons marinés, tel un ceviche de daurade et de pamplemousse. Salades fraîches d'été, langoustine et légumes croquants.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.