



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

# Rosé de Saignée

« Ce Rosé de saignée incarne le savoir-faire de la famille Drappier autour de son cépage historique, le Pinot Noir. Il arbore les nuances de rose et le profil aromatique soutenu issu d'une macération délicate. »



“ LE ROSÉ DE SAIGNÉE, C'EST LA PURETÉ DU FRUIT D'ÉTÉ. C'EST MAMAN QUI REVIENT DU VERGER, SON TABLIER PLEIN DE CERISES, DE FRAISES ET DE FRAMBOISES. ”

*Drappier*



## VINIFICATION

Pinot Noir 100 %	Vinification par gravité
Sol calcaire	Débourbage naturel
Jurassique Kimméridgien d'Urville	Fermentation malolactique
Culture raisonnée durable	Non filtré et non décoloré
Rosé de saignée, cuvaison 3 jours	5 % des vins élevés en foudre
Pressoir à plateau à très faible pression	Peu sulfité
Première presse	Elevage en bouteilles de 30 mois
	Dosage : 6 g/l

## DÉGUSTATION

Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire, Champagne éclatant au nez, offrant des sensations similaires en bouche. Chaleureux et satiné, légèrement épicé avec des notes de fruits à noyau, équilibrées par une belle fraîcheur en finale.

## SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec des antipasti, du saumon en papillote, des côtes d'agneau rosés sur le grill, une salade de fraises.  
Servir à 7°C.

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