

# CHAMPAGNE

## BLANC DE BLANCS

---

Cultivé essentiellement sur le calcaire Jurassique Kimméridgien de la Côte des Bars, le Chardonnay s'exprime dans une belle minéralité. Une touche de blanc vrai apporte à ce **Blanc de Blancs** la note gourmande toujours recherchée par la famille Drappier.

### DÉGUSTATION

Le nez évoque la pêche blanche, la poire mais aussi des notes plus florales telles que la pivoine. En bouche, un Champagne minéral, légèrement biscuité, crémeux, enveloppant et traversé d'une permanente fraîcheur.

### SERVICE

Superbe à table avec une viande blanche, saumon fumé frais aux agrumes, tagliatelles aux coquilles Saint-Jacques. Servir à 7°C.



### VINIFICATION

#### ASSEMBLAGE :

Chardonnay 95 %  
Blanc Vrai 5 %

---

#### VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique  
Kimmeridgien d'Urville  
et craie  
Culture raisonnée durable  
Pressoir à plateau à très faible  
pression  
Première presse  
Vinification par gravité  
Débourbage naturel  
Fermentation malolactique  
Non filtré  
5 % des vins élevés en foudre  
Très peu sulfité  
Elevage en bouteille de 30 mois

---

#### DOSAGE :

6.5 g/l

---

*"Voilà un Chardonnay qui  
s'efface devant son ter-  
roir, identique à celui d'un  
grand cru de Chablis"*