

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 :

5.5 g/l

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