

CHAMPAGNE QUATTUOR

La cuvée **Quattuor** incarne l'originalité et le savoir-faire que cultive la famille Drappier depuis son installation dans la Côte des Bar en 1808. Issu de l'assemblage des quatre cépages blancs de la Champagne, ce Blanc de Blancs allie l'identité de ses racines à l'impertinence d'une vinification moderne.

DÉGUSTATION

Arôme de raisins très frais et d'agrumes qui évoluent vers des notes de pommes miellées et de confiture de figue, portés par un bouquet de fleurs blanches. En bouche, un Champagne avec beaucoup de fraîcheur, minéral et ciselé. La finale est très persistante.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec une tartelette printanière, une dorade grillée, un carpaccio de veau à la truffe blanche. Servir à 7°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Arbane 25%
Petit Meslier 25%
Blanc Vrai 25%
Chardonnay 25%

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimmeridgien d'Urville
Culture durable et biologique
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Très peu sulfité
Elevage en bouteille de 36 mois

DOSAGE :

4.2 g/l

*“Une petite musique
de jour, lumineuse à
quatre instruments.
Un moment rare.”*