

CHAMPAGNE

ROSÉ BRUT NATURE

Ce **rosé de saignée** incarne le savoir-faire de la maison Drappier autour de son cépage historique : le Pinot Noir. Dans sa version "nature", il révèle une mineralité qui équilibre la générosité du fruit issu de la macération.

DÉGUSTATION

Nez évoquant la fraise, la framboise avec une note florale de pétale de rose. La bouche qui rappelle les fruits rouges est relevée par des notes d'agrumes, mandarine, et une petite touche très raffinée de poivre blanc.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection des carpaccios de saumon ou de coquilles St Jacques, sushis, viandes grillées...
Servir à 7°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100 %

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimméridgien d'Urville
Culture raisonnée durable
Rosé de saignée, cuvaison 2 jours
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré
Moins de 30 mg/l de sulfites
Elevage en bouteille de 36 mois

DOSAGE :

0 g/l
