

C H A M P A G N E  
**DRAPPIER**

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER**  
**Blanc de Blancs**  
95% Chardonnay, 5% Blanc Vrai

*Blanc de Blancs im Überblick*  
*Schwebend leicht*  
*Natürlich*  
*Sehr geringer Schwefelgehalt*  
*Finesse*  
*Ein Hauch Blanc Vrai*



Der stärkste Trumpf des Hauses Drappier ist sein Weinberg, der sich über 100 ha erstreckt. Seit 1808 ist es unserer Familie gelungen, ausgesucht besonnte und sehr kalkhaltige Parzellen zu erwerben, die in ihrer Mehrzahl um das Städtchen Urville liegen. Hier kommt unsere vorherrschende Rebsorte, der Pinot Noir, zu voller Entfaltung und erlaubt die Produktion aromatischer und sehr eleganter Weine.

### Bereitung der Cuvée Blanc de Blancs Signature

Ausschließlich Moste aus der ersten Pressung (die man in der Champagne „cuvée“ nennt)

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

Der Most fließt durch Schwerkraft, Pumpen wird überflüssig, was die Oxydierung verhindert

Minimaler Einsatz von Schwefel

Natürliche Klärung

Alkoholische Gärung : zwei Woche bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (oder biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Assemblage – die Weine werden zu 100 % im Fass bereitet, um ihre Frische bestmöglich zu erhalten

Der abgefüllte Wein reift noch noch 2 bis 3 Jahre in der Flasche

Dosage : 8 g/l

### Degustation

Aromen von weißem Pfirsich, Birne, aber auch floralere Töne wie etwa Pfingstrose. Am Gaumen ein mineralischer, geschmeidiger, cremiger, anschmiegsamer Champagner.

### Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Bei Tisch superb mit weißem Fleisch, geräuchertem Lachs mit Zitrusfrüchten, Jakobsmuscheln an Tagliatelle

Serviertemperatur 7°

