

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

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER  
BRUT NATURE**  
100% Pinot Noir

**Brut Nature im Überblick**  
Null-Dosage  
Natürlich  
Schwefelfrei  
Pinot Noir  
Keine Filtrierung



*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 Brut Nature

Ausschließlich Moste aus der ersten Pressung (in der Champagne werden sie „cuvée“ genannt)

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

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

Natürliches Klären

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

Minimaler Einsatz von Schwefel

Nach der Abfüllung reift der Wein noch 2 bis 3 Jahre in der Flasche

Null-Dosage

### Dégustation

Vermeil-golden. Aromen von frisch gepressten roten Weintrauben, rotem und weißem Obst, Zitrusfrüchten. Großer Geschmack von Weinberg-Pfirsich und Würzkräutern. Im Abgang leichte Gewürz-Noten. Ein feiner und gespannter Champagner von großer Reinheit.

### Wann, Wie, Wozu

Idealer Aperitif. Hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten,

Sashimi oder auch frischem Ziegenkäse

Serviertemperatur 7°

