



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 qualche motto in breve...
Dosage zéro
Nature
A basso tenore di zolfo
Pinot Nero

I vigneti della Maison, di cui una parte sono coltivati BIO, rappresentano la chiave essenziale delle cuvée Drappier. Fin dal 1808, la nostra famiglia ha saputo selezionare gli appezzamenti a maggior componente calcarea con le esposizioni più vocate al fine di produrre dei vini espressivi e dotati di particolare fragranza per lo più situati intorno ad Urville, dove la maggioranza del Pinot Nero trova la sua massima espressione e permette di produrre vini aromatici e molto eleganti.

Vinificazione della cuvée Brut Nature

Solo vini di prima spremitura ottenuti con presse meccaniche con una pressione leggera.

Il pompaggio viene evitato travasando solo per gravità al fine di evitare ossidazioni.

Bassissimo utilizzo di solforosa

Decantazione naturale

La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura.

La fermentazione viene fatta naturalmente e completamente

Non c'è alcuna filtrazione

Assemblaggio: il 100% dei vini vengono affinati in serbatoi in acciaio per avere il massimo della freschezza

Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 3 anni in bottiglia.

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 0 g/l

Degustazione

Colore: brillante leggermente ramato.

Naso: note di frutti di bosco et di pesche di vigna. Profumo intenso e fresco.

Bocca: fruttato, coing, ribes nero e di pane al miele.

Gusto franco, netto, fine e fresco.

Servizio

Ideale per l'aperitivo, perfetto con insalata di gamberi e pompelmo, carpaccio di capesante, e pollo di Bresse farcito con crema.

Servire a 7°.

