

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

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

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

*Brut Nature Rosé im Überblick*  
Maischegärung  
Null-Dosage  
Natürlich  
Sehr schwacher Schwefelgehalt  
Aromen von roten Beeren, Mandarine und weißem Pfeffer  
Pinot Noir



*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 Rosé

Maischegärung, drei Tage auf der Maische

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

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

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

Minimaler Einsatz von Schwefel

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, was die Frische bestmöglich erhält

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

Null-Dosage

### Degustation

Aromen von Erdbeere, Himbeere, ein Anklang von Rosenblüte. Am Gaumen Rote Beeren, geschärft durch einen Tupfer Zitrusfrüchte, Mandarine und eine sehr raffinierte Note von weißem Pfeffer

### Wann, wie, wozu

*Idealer Aperitif. Vollkommener Begleiter eines Lachs-Carpaccios oder für Jakobsmuscheln, Sushis, gegrilltes Fleisch...*

*Serviertemperatur 7°*

