



# CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE

## CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE ROSÉ 100% Pinot Noir

Brut Nature Rosé en algunas palabras...

Rosé de saignée

Dosage Zéro

Nature

Escaso contenido en sulfuroso

Aromas de frutos rojos, mandarina y pimienta blanca

Pinot Noir



El viñedo Drappier se extiende sobre 100 hectáreas y representa la ventaja especial de la casa. Desde 1808, nuestra familia ha sabido seleccionar parcelas particularmente bien expuestas y extremadamente calcáreas, situadas en su mayor parte alrededor de Urville, donde el Pinot Noir, mayoritariamente, encuentra su más bella expresión y permite producir vinos aromáticos muy elegantes.

### Vinificación de la 'cuvée' Brut Nature Rosé

'Rosé de saignée' con una maceración de 3 días

Solo se utiliza el jugo de las 'cuvées', el del primer prensado.

Prensas mecánicas con débil presión.

Utilización de la gravedad con el fin de evitar los trasiegos, lo que evita la oxidación.

Utilización mínima de sulfuroso.

Desfangado natural.

Fermentación alcohólica con una duración de unas 2 semanas a baja temperatura.

Posterior fermentación maloláctica natural y completa.

No filtrado.

'Assemblage' – 100 % de los vinos son criados en cubas con el fin de guardar la máxima frescor

Después del embotellado, la 'cuvée' madura de 2 a 3 años en rima.

Dosage zéro

### Degustación

Nariz evocando la fresa, la frambuesa con una nota floral de pétalo de rosa. La boca, que recuerda los frutos rojos, se revela por notas de cítricos, mandarina y un pequeño toque muy refinado de pimienta blanca.

### Servicio

Ideal para el aperitivo. Acompaña a la perfección los carpaccio de salmón, vieiras, sushis, carnes asadas...

Servir a 7°C

