



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 qualche motto in breve...

Rosé de saignée

Dosage Zéro

Nature

A basso tenore di zolfo

Aroma di frutti rossi, mandarino e pepe bianco

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 Rosé

Vinificazione in rosato con breve permanenza delle bucce sul mosto, di tre giorni.

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 il travaso in bottiglia il vino viene fatto affinare per 3 anni.

Zero dosaggio

Degustazione

Fruttato e floreale, su tutto prevalgono le fragole e i lamponi, seguiti da una nota floreale di petali di rosa. La bocca ricorda la frutta rossa seguita da note di agrumi, su tutti il mandarino, chiude una nota speziata di pepe bianco.

Servizio

Ideale per l'aperitivo, accompagna alla perfezione il carpaccio di salmone o cappesante, ottimo anche con le carni alla griglia.

Servire a 7°.

