

C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

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

Brut Nature Sans Soufre 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 Sans Soufre

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)

Keinerlei Schwefelung

Kein Filtrieren

Assemblage – die Weine werden zu 100 % im Fass bereitet, um ihre Frische bestmöglich zu erhalten

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

Null-Dosage

Degustation

Sehr frische Aromen von Birne, Zitrone und Haselnuss. Am Gaumen ein sehr trockener, mineralischer Champagner, der vor Leben sprüht. Er wird Liebhaber und Puristen entzücken, die auf der Suche nach neuen Eindrücken sind. Besondere Empfehlung für Personen, die auf Schwefel allergisch reagieren.

Wann, Wie, Wozu

Idealer Aperitif. Hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Sashimi oder auch frischem Ziegenkäse

Serviertemperatur 7°

