



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT NATURE SANS SOUFRE
100% Pinot Noir

Brut Nature Sans Soufre en algunas palabras...
Dosage Zéro
Nature
Escaso contenido en sulfuroso
Pinot Noir
No filtrado

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 Sans Soufre

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.

Utilización mínima de sulfuroso.

'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.

Zéro dosage.

Degustación

Nariz muy fresca, evocando la pera, el limón, las avellanas. En boca, un Champagne muy seco y mineral que desborda vida. Encantará a los apasionados y a los puristas en la búsqueda de sensaciones gustativas inéditas. Recomendado a las personas alérgicas al sulfuroso.

Servicio

Ideal con el aperitivo. Acompaña a la perfección el marisco, los sashimis e incluso el queso de cabra fresco.

Servir a 7°C

