



C H A M P A G N E

DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE SENZA SOLFORSA

100 % Pinot Noir

Brut Nature qualche motto in breve...

Dosage Zéro

Nature

A basso tenore di zolfo

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 Sans Soufre

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 l'imbottigliamento il vino viene affinato 3 anni in bottiglia.

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 0 g/l

Degustazione

Brillante con riflessi ramati.

Naso: note di frutti di bosco rossi e di pesche di vigna.

Profumo intenso e fresco.

Bocca: seguenti frutti : mela cotogna e ribes nero. Franco e fine in bocca schietto e puro

Servizio

Ideale in aperitivo per stimolare l'appetito lasciando in bocca una sensazione di freschezza

Servire a 7°.

