



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER Carte d'Or

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Carte d'Or en algunas palabras...
Todo el 'savoir-faire' Drappier
Casi un Blanc de Noirs
Notas de Membrillo

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' Carte d'Or

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.

El 5 % de los vinos son criados en fudre durante 1 año para enriquecer la 'cuvée'.

Licor de expedición: 7 g/l

Degustación

La 'cuvée' Carte d'Or es la misma expresión del estilo Drappier. Con una proporción muy elevada de Pinot Noir, podemos saborear casi un Blanc de Noirs. Champagne de una gran riqueza aromática, se abre sobre aromas de frutos de hueso como el melocotón blanco de viña. Un toque especiado anuncia una boca potente y compleja. Un Champagne vinoso y de buena complejidad con un toque de gelatina de membrillo característica.

Servicio

Ideal para el aperitivo. En la mesa con una carne blanca, roulés de pescado, un queso de Chaource

Servir a 7°C

