



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
Carte d'Or

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

*Carte d'Or qualche motto in breve....
Tutto il savoir-faire Drappier
Praticamente un Blanc de Noirs
Mela cotogna*

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 Carte d'Or

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 (meno di 30 mg/l)

Decantazione naturale

La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura.

La fermentazione malolattica viene fatta naturalmente e completamente

Non c'è alcuna filtrazione

Il 10% del vino viene affinato in botti di rovere per un anno

Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 5 anni in bottiglia.

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 6 g/l con liqueur affinata in botti di rovere di limousin

Degustazione

Colore: dorato con riflessi alle volte ramati.

Naso: fine e delicato agli aromi di frutti di bosco e agrumi

Bocca: vino potente con note di frutta secca e matura, un sentore speziato con un finale fresco.

Servizio

In aperitivo, su tutti gli antipasti e sulle carni bianche.

Servire a 7°C

