



CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
GRANDE SENDRÉE 2006**
55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Grande Sendrée 2006 en algunas palabras...
Nacido de un solo 'lieu-dit'
La elegancia
Suelo de «crayot»
Escaso contenido en sulfuroso
Licor de expedición madurado en madera
No filtrado

La Grande Sendrée saca su nombre de una parcela recubierta de cenizas después del incendio que asoló Urville en 1838. Una falta de ortografía en el registro del catastro, Sendrée se escribe hoy con una "s" y no con una "c". Sobre suelo total o ligeramente de "crayot", el Chardonnay descubre una gran elegancia mientras que el Pinot Noir, ligeramente mayoritario, aporta la potencia y una gran vinosidad.

La cosecha 2006

El año 2006 estuvo marcado por la alternancia de lluvias y períodos cálidos. El tiempo seco y las noches de septiembre tuvieron un efecto benéfico sobre la calidad de la uva impidiendo la aparición de botrytis dando un elegante vigor al mosto. 2006 será en consecuencia de un equilibrio raro en particular gracias a la contribución del chardonnay que fue brillante este año.

Vinificación de la 'cuvée' Grande Sendrée

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.

'Assemblage' – 32 % de los vinos criados en fudres durante 9 meses.

Después del embotellado, la 'cuvée' madura más de 6 años.

5 g/l de licor de expedición.

Degustación

Color dorado con sombras ámbar. La Grande Sendrée despliega con sutilidad aromas de frutos secos, algunos toques de tostados y de cera, todo se abre sobre notas afrutadas de cítricos, de frutas de carne blanca, de frutas de hueso... La boca privilegia la vinosidad, la profundidad y la estructura.

Servicio

Ideal en el aperitivo. Magnífico con cangrejo de río al pomelo, carpaccio de vieiras, ave de corral de Bresse trufada a la crema...

Servir a 7°C

