



C H A M P A G N E  
**DRAPPIER**

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
 URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER  
 GRANDE SENDRÉE 2008**  
 55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay

Grande Sendrée 2008 *qualche motto in breve....*

*In un solo istante*

**L'eleganza**

*Il suolo ricco di gesso*

*A basso tenore di zolfo*

*La liqueur di dosaggio maturata in legno*

**Vino non filtrato.**

La Cuvée Grande Sendrée trae il suo nome da un appezzamento di terreno ridotto in cenere in seguito a un incendio che devastò la città di Urville nel 1838. Fu proprio un errore di ortografia nel ricopiare i dati del catasto che ha trasformato cendrée (incenerito) in sendrée che oggi dona il nome alla Cuvée. Su questi terreni leggermente gessosi si esprime tutta l'eleganza dello Chardonnay, mentre il Pinot nero dalla struttura più importante apporta potenza e vinosità.

Il Millesimo 2008

*Il millesimo 2008 è considerato un grande millesimo nella zona dello Champagne.*

*La vendemmia è iniziata il 15 settembre nelle migliori condizioni. Uva molto sana con acini ben sviluppati, buona acidità, e un con alto tenore zuccherino.*

### Vinificazione della cuvée Grande Sendrée

Particolarmente eccellente in quest'anno.

Prodotta solo nelle grandi annate e utilizzando presse meccaniche e solo prima spremitura soffice. Il pompaggio viene evitato travasando solo per gravità al fine di evitare ossidazioni.

Bassissimo utilizzo di solforosa: 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

Assemblaggio: 32% di vini affinati in botti di rovere per 9 mesi.

Subito dopo vengono messi in bottiglia dove il vino matura più di 7 anni.

Dosaggio 5 g/l

### Degustazione

Questo Champagne ha un colore giallo paglierino con riflessi color topazio.

Il tempo ha dato il suo contributo alla complessità: sentori di biancospino si mischiano con il miele d'acacia, cera d'api e pasta di mandorle. Una volta ossigenato questo champagne riprende altri sentori quali: mele cotogne e lamponi, per poi passare al bergamotto. L'ingresso in bocca è tonico e stuzzica le papille gustative. Una bolla carezzevole ci porta a scoprire sensazioni di marmellata di fragole e arancia rossa matura. Questa armonia svela una delicata mineralità e una chiusura piacevole che rivela note di mandarino amaro.

### Servizio

Ideale per l'aperitivo, perfetto con insalata di gamberi e pompelmo, un rombo in crosta con salsa all'olandese, carpaccio di cappesante, il carré d'agnello al foie gras, carpaccio di cappesante, pollo di Bresse tartufato e farcito con crema, un formaggio comté d'alpeggio stagionato almeno 18 mesi.

Servire a 7°

