



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
GRANDE SENDRÉE ROSÉ 2006
90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Grande Sendrée Rosé 2006 en algunas palabras...
Nacido de un solo 'lieu-dit'
La elegancia
Pinot Noir
Suelo de «crayot»
'Rosé de saignée' con Chardonnay añadido
Licor de expedición criado en fudre
No filtrado

La Grande Sendrée Rosé 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 Pinot Noir aporta una gran sutilidad, su potencia y su vinosidad. Un toque de Chardonnay da al ensamblaje una gran elegancia.

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 Rosé

Rosado de 'saignée' con una maceración de 3 días.

Solo se utiliza el jugo de las 'cuvées', el 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 entorno a 2 semanas a baja temperatura.

Posterior fermentación maloláctica natural y completa.

No filtrado.

'Assemblage' – 35 % de los vinos son criados en fudres del bosque de Tronçais durante 9 meses.

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

6 g/l de licor de expedición.

Degustación

Nariz compleja abriéndose sobre notas de fresa, de frambuesa y de violeta con matices tostados. Redondo, flexible, con una columna vertebral bastante viva que tensa el conjunto, la boca recuerda los frutos rojos; es al mismo tiempo frescas y compleja.

Un Champagne rico, con mucha persistencia.

Servicio

Ideal en el aperitivo. Con una crema de mejillones al azafrán, una ensalada de gambas, pata asada de cordero o un Blanc Manger de lote
Servir a 8°C

