



CHAMPAGNE 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 im Überblick...
Von einer **einzigsten Lage**
Eleganz
Pinot Noir
Sehr kalkhaltiger Boden („crayot“)
Maischegärung, Beimischung von Chardonnay
Im Holzfass gereifter **Versandlikör**
Nicht filtriert

Der Name Grande Sendrée kommt von einer Parzelle, die 1838, beim großen Brand von Urville, von Asche (Französisch „cendre“) bedeckt wurde. Beim Abschreiben des Katasters schlich sich ein Schreibfehler ein, so dass wir Ort und Cuvée heute nicht mit „c“, sondern mit „s“ schreiben. Auf den leichten „crayot“-Böden entfaltet der Pinot Noir auf subtile Weise Kraft und Fülle. Eine Note Chardonnay verleiht dem Ganzen große Eleganz.

Der Jahrgang 2006

Das Jahr 2006 war gekennzeichnet durch den Wechsel von Regen und Hitzeperioden. Die Trockenheit und die September-Nächte haben sich auf die Qualität der Trauben günstig ausgewirkt, in dem sie die Bildung von Botrytis (Grauschimmel) verhindert und dem Most elegante Kraft verliehen haben. Der 2006er wird von seltenem Gleichgewicht sein, besonders auch dank des Chardonnay, der in diesem Jahr einfach brillant war.

Bereitung der Cuvée Grande Sendrée Rosé

Maischegärung (drei Tage)

Ausschließlich Moste aus der ersten Pressung (die man in der Champagne „cuvée“ nennt)

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

Der Most fließt durch Schwerkraft, Pumpen wird überflüssig, was die Oxydierung verhindert

Minimaler Einsatz von Schwefel

Natürliche Klärung

Alkoholische Gärung : etwa zwei Wochen bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Assemblage – 35 % der Weine reifen 9 Monate lang in Fässern aus dem Wald von Tronçais

Nach dem Abfüllen lassen wir die Cuvée über 6 Jahre in der Flasche reifen

Dosage : 6 g/l

Dégustation

Komplexe Aromen mit Erdbeeren, Himbeeren und Veilchen, Toast-Nüancen. Am Gaumen ist der Wein rund, geschmeidig, mit gespannter Struktur und verweist auf Rote Beeren.

Frisch und komplex zugleich. Ein gehaltvoller Champagner mit sehr langem Abgang.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Mit einer Muschel-Safran-Creme, einem Flusskrebssalat oder einem Blancmanger vom Seeteufel.

Serviertemperatur 8°

