



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
GRANDE SENDRÉE ROSÉ 2008**
92 % Pinot Noir, 8 % Chardonnay

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

In un solo istante

L'eleganza

Il Pinot Nero

Il suolo ricco di gesso

Vinificazione in Rosé con una piccola aggiunta di Chardonnay

A basso tenore di zolfo

La Liqueur di dosaggio maturata in legno vino non filtrato

La Grande Sendrée Rosé trae il suo nome da un appezzamento di terreno ridotto in cenere in seguito a un incendio che devastò la città di Urville nel 1836. Fu proprio un errore di ortografia nel ricopiare i dati del catasto che ha trasformato cendrè (incenerito) in Sendrè, perciò scritto con la S anziché con la C. Su questi terreni leggermente gessosi il Pinot Nero esprime tutta la sua finezza e vinosità, un tocco di Chardonnay, invece dona all'insieme una grande eleganza.

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 Rosé

Prodotto con una vinificazione in rosé, con una permanenza delle bucce sul mosto di tre giorni
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.

Decantazione naturale.

La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura.

La fermentazione malolattica viene fatta naturalmente e completamente.

Non viene effettuata alcuna filtrazione

Assemblaggio: 35% di vini affinati in botti di rovere per 9 mesi.

Subito dopo vengono messi in bottiglia dove il vino matura più di 6 anni.

Dosaggio: 4 g/l

Degustazione

Un naso complesso che si apre su note di fragola, lampone e violetta con sfumature tostate.

Il sapore è rotondo e morbido con una vena piuttosto tagliente che tende un palato complesso, ricorda frutti rossi e una buona freschezza. Uno Champagne ricco con molta persistenza.

Servizio

Ideale sugli aperitivi, con crema di cozze allo zafferano, insalata di gamberetti, lo stinco di agnello, la rana pescatrice alla mugnaia

Servire a 8°

