



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER MILLÉSIME EXCEPTION 2008

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Millésime Exception en algunas palabras...

Potente

Escasa tenencia en sulfuroso

Rico y complejo

No filtrado

El viñedo Drappier se extiende sobre 100 hectáreas y representa la ventaja especial de la casa. Desde 1808, nuestra familia ha sabido seleccionar parcelas particularmente bien expuestas y extremadamente calcáreas, situadas en su mayor parte alrededor de Urville, donde el Pinot Noir, mayoritariamente, encuentra su más bella expresión y permite producir vinos aromáticos muy elegantes.

Vinificación de la 'cuvée' Millésime Exception

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.

Crianza – 50 % de los vinos criados en fudres durante 1 año.

Después del embotellado, la 'cuvée' madura un mínimo de 5 años en rima.

La fecha de degüelle figura en cata etiqueta.

Licor de expedición: 5,6 g/l, licor madurado en cubas de roble de Limousin

Degustación

Nariz muy compleja y rica donde se mezclan las notas de cítricos, de pan, de avellanas y de almendras. Un toque de vainilla confirma la gran proporción de Chardonnay mientras que la profundidad del Pinot Noir se expresa en forma de frutos rojos

Servicio

Ideal en el aperitivo. Perfecto con un guiso de ternera lechal, un risotto, una fricasé de pollo o un lenguado a la plancha.

Servir a 7°C

