

  
CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE A URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES A REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER  
MILLÉSIME EXCEPTION 2008  
65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

*Millésime Exception 2008 im Überblick*  
Kraftvoll  
Sehr niedriger Schwefelgehalt  
Gehaltvoll und komplex  
Nicht filtriert



*Der stärkste Trumpf des Hauses Drappier ist sein Weinberg, der sich über 100 ha erstreckt. Seit 1808 ist es unserer Familie gelungen, ausgesucht besonnte und sehr kalkhaltige Parzellen zu erwerben, die in ihrer Mehrzahl um das Städtchen Urville liegen. Hier kommt unsere vorherrschende Rebsorte, der Pinot Noir, zu voller Entfaltung und erlaubt die Produktion aromatischer und sehr eleganter Weine.*

### Bereitung der Cuvée Millésime Exception

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 : zwei Woche bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (oder biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

50% der Weine reifen 1 Jahr lang in Fässern

Nach dem Abfüllen reift der Wein noch mindestens 5 Jahre in der Flasche

Das Datum des Degorgierens wird auf jedem Etikett vermerkt

Dosage : 5,6 g/l. Der Versandlikör ist in Eichenfässern aus dem Limousin gereift.

### Degustation

Die Nase ist sehr komplex und gehaltvoll, es verbinden sich Noten von Zitrusfrüchten, Brot, Haselnüssen und Mandeln. Ein Vanilleklang verweist auf den hohen Chardonnay-Anteil, während die Tiefe des Pinot Noir sich in Roten Beeren.

### Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Perfekt zu einer Blanquette de veau, einem Risotto, einem Hühnerfrikassee oder einer Scholle a la plancha.

Serviertemperatur 7°

