



C H A M P A G N E  
**DRAPPIER**

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER  
MILLÉSIME EXCEPTION 2012**  
60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay

*Millésime Exception qualche motto in breve....*

*Grande **struttura**  
Pochissima **solforosa**  
Ricco e complesso  
**Non filtrato***

I vigneti della Maison, di cui una parte sono coltivati BIO, rappresentano la chiave essenziale delle cuvée Drappier. Fin dal 1808, la nostra famiglia ha saputo selezionare gli appezzamenti a maggior componente calcarea con le esposizioni più vocate al fine di produrre dei vini espressivi e dotati di particolare fragranza per lo più situati intorno ad Urville, dove la maggioranza del Pinot Nero trova la sua massima espressione e permette di produrre vini aromatici e molto eleganti.

**Il millesimo 2012**

L'annata 2012, è stata caratterizzata da una tempesta storica che ha significativamente ridotto il raccolto delle uve, per fortuna questo episodio si è verificato all'inizio della stagione. Le restanti uve si sono sviluppate bene senza intoppi, e seppur con una piccola produzione è considerata una grande annata.

**Vinificazione della cuvée Millésime Exception**

Solo vini di prima spremitura ottenuti con presse meccaniche con una pressione leggera. Il pompaggio viene evitato travasando solo per gravità al fine di evitare ossidazioni.

Bassissimo utilizzo di solforosa (meno di 30 mg/l)

Decantazione naturale. La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura. La fermentazione malolattica viene fatta naturalmente e completamente

Non c'è alcuna filtrazione

Il 50% del vino viene affinato in botti di rovere per un anno

Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 5 anni in bottiglia.

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 5 g/l con liqueur affinata in botti di rovere di limousin

**Degustazione**

In bocca e leggermente cremoso, con una nota tagliente e una punta che ricorda brioches. Una vena floreale ci ricorda la presenza importante dello Chardonnay, mentre la profondità del Pinot Nero si denota con un sapore di piccoli frutti rossi e piccole note piacevoli di amaro.

**Servizio**

Ideale in aperitivo, perfetto con branzino alla griglia con anice e limone, un risotto, sogliola à la plancha, uno spezzatino di vitello, andouillette di Troyes con Champagne, una salsiccia bianca con foie gras, o del bleu di Causses.

Servire a 7°

