

C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
QUATTUOR**

25% Arbanne, 25% Petit Meslier, 25% Blanc Vrai, 25% Chardonnay

Quattuor im Überblick

Weißer Champagner aus vier weißen Rebsorten

Sehr niedriger Schwefelgehalt

Sehr seltene Rebsorte Arbanne

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 Quattuor

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

Assemblage – die Weine werden zu 100 % im Fass bereitet, um ihre Frische bestmöglich zu erhalten

Nach dem Abfüllen reift der Wein 2 bis 3 Jahre in der Flasche

Dosage : 4,2 g/l

Degustation

Aromen von sehr frischen Trauben und Südfrüchten, die sich zu Honigäpfeln, Feigenkonfitüre und einem Strauß weißer Blumen entwickeln. Am Gaumen große Frische, mineralisch und sehr klar, mit ganz langem Abgang.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Perfekt zu einem Frühlingstörtchen, einer Blanquette de la mer (Fischfrikassee), einem getrüffeltem Kalbs-Carpaccio.

Serviertemperatur 7°

