



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER QUATTUOR

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

Quattuur en algunas palabras...
Blancs de 4 cepas blancas
Muy débil contenido en azúcar
Muy único Arbanne
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' Quattuur

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.

'Assemblage' – 100 % de los vinos son criados en cubas con el fin de guardar la máxima frescor.

Después del embotellado, la 'cuvée' madura un mínimo de 3 años en rima

Licor de expedición: 4,2 g/l

Degustación

Aroma de uvas muy frescas y cítricos que evolución enseguida hacia notas de manzanas amieladas, de confitura de higos, llevadas por un bouquet de flores blancas. En boca, un Champagne con mucha frescor, mineral y biselado, y un final muy persistente.

Servicio

Ideal en el aperitivo. Perfecto con una tartita primaveral, crema de productos del mar, carpaccio de ternera a la trufa blanca.

Servir a 8°C

