



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

Quattuo qualche motto in breve....
Quattro vitigni a bacca bianca
Pochissima solforosa
L'Arbanne, un vitigno molto raro
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.

Vinificazione della cuvée Quattuo

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

Assemblaggio: il 100% dei vini vengono affinati in serbatoi in acciaio per avere il massimo della freschezza

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

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 4.2 g/l con liqueur affinata in botti di rovere di limousin

Degustazione

Colore: oro pallido con riflessi verdognoli.

Naso: esprime la vivacità degli agrumi freschi e aromi di fiori bianchi e the verde

Bocca: Note minerali e speziate

Servizio

In aperitivo, con frutti rose di mare e pesce senza salse o con carne bianca leggermente speziata

Servire a 8° C

