



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT ROSÉ
100% Pinot Noir

Brut Rosé en algunas palabras...
Frutos rojos
Finura y profundidad del Pinot Noir
Frescor
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' Brut Rosé

Solo se utiliza el jugo de las 'cuvées', el del 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 de unas 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 de 2 a 3 años en rima.

Licor de expedición: 7,5 g/l.

Degustación

Muy estructurado, de una pureza de frutos rojos ejemplar, Champagne que explota en nariz ofreciendo sensaciones similares en boca. Cálido y satinado, ligeramente especiado con notas de frutas de hueso equilibradas gracias a una buena frescor final.

Servicio

Ideal en el aperitivo. Perfecto con entrantes, salmón en papillotes, costillas de cordero rosado asado, ensalada de fresas.

Servir a 7°C

