



C H A M P A G N E

DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT ROSÉ
100 % Pinot Noir

Brut Rosé qualche motto in breve...
Frutti rossi
La finezza e la profondità' del Pinot Nero
Freschezza
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 Brut Rosé

Vinificazione in rosato con breve permanenza delle bucce sul mosto, di tre giorni.

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

Decantazione naturale

La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura.

La fermentazione viene fatta naturalmente e completamente

Non c'è alcuna filtrazione

Assemblaggio: il 100% dei vini vengono affinati in serbatoi per valorizzare al massimo la freschezza

Dopo il travaso in bottiglia il vino viene fatto affinare per 2 o 3 anni.

Dosaggio: 6 g/l con liqueur affinata in botti di rovere di limousin

Degustazione

Vino ben strutturato, con netta e perfetta intensità di frutti rossi, Champagne fragrante al naso sensazione che si riconosce anche in bocca, caldo con sensazioni setose, leggermente speziato, con note di frutta rossa e nocciola, un buon equilibrio e una bella freschezza finale.

Servizio

Ideale per l'aperitivo, perfetto con gli antipasti, salmone al cartoccio, costolette di agnello rosa alla griglia, insalata di fragole.

Servire a 7° c

