

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 im Überblick
Rote Beeren
Finesse und Tiefe des Pinot Noir
Frische
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 Brut Rosé

Maischegärung, drei Tage auf der Maische

Der Most fließt durch Schwerkraft, Pumpen wird überflüssig, was die Oxydierung verhindert

Natürliche Klärung

Alkoholische Gärung : zwei Woche bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (oder biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Minimale Schwefelung

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 : 7,5 g/l

Degustation

Sehr strukturierter Wein, exemplarisch reine Rote Beeren. Starke Aromen, die am Gaumen wieder aufgenommen werden. Großzügig und samtig, leicht gewürzt mit Kernobst, ausgewogen, schöne Frische im Abgang.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Perfekt mit Antipasti, Lachs in der Folie, rosig gegrillten Lammkoteletts, frischen Erdbeeren

Serviertemperatur 7°

