

BRUT NATURE MAGNUM

CHAMPAGNE DRAPPIER



Champagnes Type Brut sans année

C'est une cuvée idéale pour l'apéritif. Depuis 1979, Michel Drappier maîtrise les vinifications tandis qu'André, fort de ses 74 vendanges, garde un œil avisé sur le vignoble qui couvre aujourd'hui plus de mille « hommées » (62 ha) en propriété.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif et accompagne fruits de mer sashimis ou encore fromage de chèvre frais

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Packaging : carton de 6

Domaine : Drappier

Couleur : Blanc

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot noir

Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Cépage : 100% pinot noir

Vinification : Pressoirs mécanique à faible pression, utilisation de la gravité, débordage naturel, fermentation alcoolique pendant 2 semaines, fermentation malolactique

Elevage : 2 à 3 ans sur lattes

Dégustation

Robe : Or vermeille, bulles vivies et fines

Nez : Raisins noir, fruits rouges et blancs, notes d'agrumes

Bouche : Ample, pêche de vigne et note d'herbes aromatiques

Garde : 10 ans

Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1808, François Drappier commence à exploiter le vignoble. En 1930, le Pinot noir est planté sur 70% du vignoble par Michel Drappier, ce qui emmène le Champagne de cette maison jusqu'à l'Elysée en passant par le Général de Gaulle. Toujours entre les mains de la famille Drappier, la maison de champagne installée à Urville a su faire face aux aléas climatiques et économiques grâce à leurs champagne de qualité.

