BRUT NATURE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Champagnes Type Brut sans année

Cuvée dans laquelle la nature s'exprime totalement et librement.

Pinot noir 100%

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 %
Primeur : non

Packaging : carton de 6
Domaine : Drappier
Couleur : Blanc
Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot noir

Bio: non

Contenance: 0,75 L

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 arômatiques

Garde: 10 ans

Température de service : 9°

Caractéristiques

Cépage: 100% pinot noir

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

malolactique

Elevage: 2 à 3 ans sur lattes

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.

