

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

Caractéristiques

Cépage : 100% pinot noir
Vinification : Pressoirs mécanique à faible pression, utilisation de la gravité, débouillage 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.

