

Drappier

Brut Carte D'Or

Características

90% Pinot Noir, que le aporta los aromas de frutos rojos característicos

7% Chardonnay, que le aporta elegancia y frescura

3% Pinot Meunier, que le aporta un final de boca ligero

Otros datos

Todos los cuvées de la casa DRAPPIER, se elaboran con vino de primera prensada.

Las operaciones de prensado, descubes, trasiegos... se realizan siempre por gravedad, evitando la presencia de bombas para impulsar la vendimia.

Estas 2 particularidades anteriores, permiten que la adicción de azufre sea muy pequeña (la menor en la zona del Champagne), lo que permite conservar todos los vinos con su sabor natural, concediéndoles una finura remarcable.

Enólogo

Michel Drappier

Zona

A.O.C. Champagne (Urville)

Temperatura de servicio

Servirlo entre 6-7°C

Características analíticas

Graduación alcohólica: 12°

Acidez total: 5,3 g/l

Azúcares residuales: 10 g/l



Elaboración y envejecimiento:

Los grandes terruños de Pinot Noir representan el corazón del coupage. Vinificación tradicional método "Champenoise". El vino reposa en las cavas entre 2-3 años.

Cata

A LA VISTA: Color dorado con reflejos cobrizos.

EN LA NARIZ: Fino y delicado con aromas de frutos rojos y de melocotón de viña

EN LA BOCA: Vino pleno de notas de frutas rojas y moras y un toque especiado.

El final es fresco, en el que se funde el aroma de la barrica de roble del licor de expedición.

Formato	Ref.	Presentación
Botella 37,5 cl.	DRA001	6 Unidades
Botella 75 cl.	DRA002	6 Unidades


 CHAMPAGNE
DRAPPIER
 DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
 CAVES À REIMS - FRANCE