

Drappier

Millesime Canicule 2003

Millesime Exception

Características

60% Pinot Noir y 40% Chardonnay
Este "Cuvée de Exception" es a la vez fresco y maduro, complejo y poderoso.
Todas las uvas son recogidas en las fincas que habían pertenecido a los monjes de Clairvaux, viñedos antiguos expuestos a pleno sur.

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.

Zona

A.O.C. Champagne (Urville)

Temperatura de servicio

Servirlo entre 6-7°C

Características analíticas

Graduación alcohólica: 12°
Acidez total: 4,30 g/l
Azúcares residuales: 8 g/l



Elaboración y envejecimiento:

Vinificación tradicional método "Champenoise" y vinificación parcial en barrica de roble

Cata

El año 2003 fue excepcional por la precocidad de su vendimia que comenzó el 25 de Agosto (ha sido la más precoz desde de 1822).

Esta maduración producida por un verano tan caluroso ha dado como fruto un "millésime" atípico con reflejos ámbar y con notas confitadas. A título excepcional, se decidió llamarle "CANICULE".

Este Champagne discreto, se funde en una complejidad de aromas frutales, y a pesar del calor de la estación, perdura su frescura.

Formato	Ref.	Presentación
Botella 75 cl.	DRA003	6 Unidades

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