



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
 URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
Blanc de Blancs
95 % Chardonnay, 5 % Blanc Vrai

Blanc de Blancs en quelques mots...

Aérien

Nature

Très faible teneur en soufre

Finesse

*Une note de **Blanc Vrai***

Le vignoble Drappier s'étend sur 100 hectares et représente l'atout essentiel de la maison. Depuis 1808, notre famille a su sélectionner des parcelles particulièrement bien exposées et extrêmement calcaires, situées pour la plupart autour d'Urville, où le Pinot Noir, majoritaire, trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques très élégants

Vinification de la cuvée Blanc de Blancs Signature

Seuls les jus de première presse -les cuvées - sont utilisés

Pressoirs mécaniques à faible pression

Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages et réduire les risques d'oxydation

Utilisation minimale de soufre

Débourbage naturel

Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température

Puis fermentation malolactique naturelle et complète

Pas de filtration

Assemblage – 100 % des vins sont élevés en cuves afin de garder la plus grande fraîcheur

Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie 2 à 3 ans sur lattes

Dosage : 8 g/l

Dégustation

Le nez évoque la pêche blanche, la poire mais aussi des notes plus florales telles que la pivoine. En bouche, un Champagne minéral, légèrement biscuité, crémeux, enveloppant et traversé d'une permanente fraîcheur.

Service

Idéal à l'apéritif. Superbe à table avec une viande blanche, saumon fumé frais aux agrumes, tagliatelles aux coquilles Saint-Jacques

Servir à 7°C

