



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
Carte d'Or

75 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay, 10 % Meunier

Carte d'Or en quelques mots...
Tout le savoir-faire Drappier
*Presque un **Blanc de Noirs***
*Notes de **Coing***

Le vignoble Drappier s'étend sur 100 hectares et représente l'atout essentiel des cuvées 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 Carte d'Or

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

Pressoirs mécaniques à faible pression

Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages lors ce qui évite l'oxydation

Débouillage naturel

Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température

Puis fermentation malolactique naturelle et complète

Pas de de filtration

Utilisation minimale du soufre

5 % des vins sont élevés en foudre durant 1 an pour enrichir la cuvée

Dosage : 7 g/l

Dégustation

La cuvée Carte d'Or est l'expression même du style Drappier. Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes. Une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux et d'une belle complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique.

Service

Idéal à l'apéritif. A table avec une viande blanche, des roulés de poisson, un fromage de Chaource

Servir à 7°C

