CHAMPAGNE

DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
CHARLES DE GAULLE

80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Cuvée Charles de Gaulle en quelques mots…

Pinot Noir
Hommage
Caractère
Recherche de ***l'authentique***

Dans les années soixante, quand il n'était pas au Palais de l'Elysée ou en voyage officiel, le Général de Gaulle séjournait dans sa propriété de la Boisserie à Colombey-les-Deux-Églises, située à quelques kilomètres d'Urville. C'est là qu'il découvrit le Champagne Drappier et choisit une cuvée riche en Pinot Noir (80 %) qui fut rééditée en son hommage.

Vinification de la cuvée Charles de Gaulle

Seuls les jus de première presse -les cuvées - sont utilisés
Pressoirs mécaniques à faible pression
Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages, ce qui évite l'oxydation
Utilisation minimale de soufre
Débourbage naturel
Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température
Puis fermentation malolactique naturelle et complète
Pas de de filtration
Assemblage – 100 % des vins sont élevés en cuves afin de garder la plus grande fraicheur
Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie au moins 3 ans sur lattes
Dosage : 7,5 g/l

Dégustation

Nez très fin, sur les agrumes, la pomme, l'amande voire la muscade. Une fois en bouche, la Cuvée Charles de Gaulle est d'une remarquable complexité, avec une mousse aérienne et des notes légèrement confites.

Service

Idéal à l'apéritif. Poule faisane farcie au foie gras, mesclun de salade avec aiguillons de pintade grillés, brie de Meaux.

Se