



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
 URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
 QUATTUOR**

25 % Arbanne, 25 % Petit Meslier, 25 % Blanc Vrai, 25 % Chardonnay

Quattuor en quelques mots...

Blancs de 4 cépages blancs

Très faible teneur en soufre

Très rare Arbanne

Non filtré

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 Quattuor

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 du transfert de cuves, ce qui évite l'oxydation

Utilisation minimale du 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 au moins 3 ans sur lattes

Dosage : 4,2 g/l

Dégustation

Arôme de raisins très frais et agrumes qui évoluent ensuite vers des notes de pommes miellées, de confiture de figue, portés par un bouquet de fleurs blanches. En bouche, un Champagne avec beaucoup de fraîcheur, minéral et ciselé. et une finale très persistante.

Service

Idéal à l'apéritif. Parfait avec une tartelette printanière, une blanquette de la mer, un carpaccio de veau à la truffe blanche

Servir à 7°C

