



URVILLE



DRAPPIER BRUT NATURE SANS SOUFRE

Maison DRAPPIER

La Maison Drappier a été fondée en 1808 et dispose d'un vaste vignoble, dont près de la moitié est travaillé selon les principes de l'agriculture biologique. Les champagnes, élaborés avec des doses minimales de soufre, sont colorés, généreux dans leurs arômes et d'une grande vinosité.

La cuvée Brut Nature sans soufre, l'une des cuvées les plus emblématiques de la maison, permet au Pinot Noir de s'exprimer librement. La cuvée Charles de Gaulle rend hommage à l'homme qui aimait offrir du Drappier lors de ses réceptions privées à Colombey-les-deux-Églises, ville proche du domaine.

La gamme de champagne Carte d'Or se décline en millésimes avec notamment le Carte d'Or 1995 qui séduit par sa plénitude, son corps ample, riche et savoureux.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Sans Soufre

Dans cette cuvée, il n'a été ajoutée aucune dose de soufre durant les différentes étapes de la vinification, permettant au Pinot Noir de s'exprimer en parfaite liberté. Sans dosage et pourtant d'une rondeur remarquable grâce à la maturité des grappes et au temps passé au fond des caves.

Assemblage : 100% Pinot Noir

Élevage du vin : En cuve

Dosage : Brut Nature (0 g/l)



Notes de dégustation



ROBE } Dorée brillante, bulles fines.

NEZ } Très frais, évoquant la poire, le citron et la noisette. **BOUCHE** } Maltée, aérienne, Un champagne minéral qui déborde de vie !

CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE
JACQUES FAURE



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal à l'apéritif, sublimer des fruits de mer, des sashimis, des fromages de chèvre frais ...



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Pomme, Vanille, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Noix, Sous-bois, Réglisse, Miel, Fruits compotés, Amande, Pain d'épices, Brioche, Viennoiserie.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Pêche, Fruits jaunes, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Pomme, Vanille, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Noix, Sous-bois, Réglisse, Miel, Fruits compotés, Amande, Pain d'épices, Brioche, Viennoiserie.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Pomme, Vanille, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Noix, Sous-bois, Réglisse, Miel, Fruits compotés, Amande, Pain d'épices, Brioche, Viennoiserie.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com