
Drappier Champagne Brut Nature

Produttore

Drappier

Denominazione

Champagne Aoc

Tipologia

Champagne

Formato

1,5 L 75 cl

Regione

Francia

Zona di produzione

Champagne - Aube

Vitigni

100% Pinot Nero

N. bottiglie prodotte

.

Temperatura di servizio

7°C

Grado alcolico

12% vol.

**Vinificazione**

Il mosto, dopo una prima spremitura soffice, viene travasato per gravità al fine di impedire le ossidazione. Decantazione naturale senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura 2 settimane a bassa temperatura. Il 100% dei vini viene affinato in serbatoi di acciaio per preservarne la freschezza.

Note/caratteristiche del prodotto

Colore brillante leggermente ramato. Il profumo intenso e fresco evoca note di frutti di bosco e di pesche di vigna. Gusto netto, fine e fresco.
