
Drappier Champagne Grande Sendrée Brut

Produttore

Drappier

Denominazione

Champagne Aoc

Tipologia

Champagne

Formato

1,5 L 75 cl

Regione

Francia

Zona di produzione

Champagne - Aube

Vitigni

55% Pinot Nero - 45% Chardonnay

N. bottiglie prodotte

A seconda delle annate

Temperatura di servizio

7°C

Grado alcolico

12% vol.

**Vinificazione**

Il mosto dopo una prima spremitura soffice ottenuta con presse meccaniche che trattano l'acino delicatamente, viene poi travasato per gravità. La decantazione avviene senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane a temperatura controllata. Il 30% del vino matura per 9 mesi in barrique.

Note/caratteristiche del prodotto

Dorato con riflessi ambrati. Al palato, il biancospino si meschia con il miele d'acacia, cera d'api e pasta di mandorle. Si alternano piacevolissime sensazioni di mele cotogne, lamponi e bergamotto. Vino di profondità e struttura. Da inserire assolutamente nel novero delle grandi cuvée in Champagne.
