

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Drappier

NOME DEL VINO
Drappier Champagne Millésime
Exception Brut

DENOMINAZIONE
Champagne Aoc

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2015

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Champagne

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne - Aube

VINIFICAZIONE
Il mosto, dopo una prima spremitura, viene separato dalle fecce per decantazione evitando così i filtraggi con pompe che ne impoverirebbero la struttura. Minima aggiunta di solforosa. Una parte del vino base viene messo in botti di legno e lasciato sui lieviti.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I
55% Pinot Nero - 35% Chardonnay -
10% Pinot Meunier

ALLEVAMENTO
Cordone di Royat e Chablis

ESPOSIZIONE
non disponibile

ALTITUDINE
tra 150 e 300m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Giurassico Kimmeridgiano,
Cretaceo

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio Settembre

ETTARI VITATI
non disponibile

RESA PER ETTARO
tra 8000 e 11000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Michel Drappier

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
non disponibile

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
2408S