

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Drappier

## NOME DEL VINO

Drappier Champagne Quattuor  
Brut Bio

## DENOMINAZIONE

Champagne Aoc

## CLASSIFICAZIONE

AOC

## ANNATA IN COMMERCIO

senza annata

## REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

## TIPOLOGIA

Champagne

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Champagne - Aube

## VINIFICAZIONE

Come tutti gli Champagne Drappier, l'assemblaggio è il frutto esclusivo di una prima spremitura con un'aggiunta molto contenuta di solforosa. Dalla pressatura alla messa in bottiglia, tutte le operazioni vengono realizzate per gravità senza pompaggio in modo da impedire ossidazioni.

## AFFINAMENTO

## VITIGNO/I

25% Arbane - 25% Chardonnay -  
25% Petit Meslier - 25% Pinot Vrai

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

non disponibile

## ALTITUDINE

tra 250 e 300m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Giurassico Kimmeridgiano

## EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio Settembre

## ETTARI VITATI

non disponibile

## RESA PER ETTARO

tra 8000 e 11000 kg/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Drappier

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

non disponibile

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

5658S