

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Drappier

**NOME DEL VINO**  
Drappier Champagne Blanc de Blancs

**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**  
Vini di primissima spremitura ottenuti attraverso una pressione leggera. Travasi per gravità al fine di evitare ossidazioni e decantazione naturale senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane a bassa temperatura.

**AFFINAMENTO**  
Il 20% del vino affina in botti di rovere per circa un anno.

**VITIGNO/I**  
95% Chardonnay - 5% Blanc Vrai

**ALLEVAMENTO**  
Chablis

**ESPOSIZIONE**  
Sud / Sud-Est

**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 800 e 1100 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**  
9575T