

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Drappier

NOME DEL VINO

Drappier Champagne Carte d'Or
Brut

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

La cuvée è figlia dell'assemblaggio di solo vini di prima spremitura di cui il 10% affina in legno per un anno. Bassissimo utilizzo di solforosa in perfetta sintonia con la filosofia produttiva aziendale.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

75% Pinot Nero - 15% Chardonnay -
10% Pinot Meunier

ALLEVAMENTO

Cordone di Royat e Chablis

ESPOSIZIONE

non disponibile

ALTITUDINE

tra 250 e 300m

ETÀ 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

1,5 L 3 L 37,5 cl 6 L 75 cl 12 L 15 L 18 L
27 L 30 L

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

non disponibile

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9580T