

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Drappier

NOME DEL VINO

Drappier Champagne Grande
Sèndrée Rosè

DENOMINAZIONE

Champagne Aoc

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2010

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 filtraggi con pompe che ne impoverirebbero la struttura. Questa tecnica permette un'aggiunta minima di solforosa. Liqueur di dosaggio invecchiato in piccoli fusti di legno.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Cordone di Royat e Chablis

ESPOSIZIONE

Sud-Est /Est

ALTITUDINE

280 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Giurassico Kimmeridgiano

EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio Settembre

ETTARI VITATI

3,25ha

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

9584T