

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Drappier

**NOME DEL VINO**  
Drappier Champagne Charles de Gaulle

**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**  
Il mosto fiore, dopo una prima spremitura, viene separato dalle fecce per decantazione evitando così filtraggi con pompe che potrebbero favorirne l'ossidazione. Viene poi aggiunta una minima parte di solforosa per una leggera stabilizzazione.

**AFFINAMENTO**

**VITIGNO/I**  
80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
Cordone di Royat e Chablis

**ESPOSIZIONE**  
non disponibile

**ALTITUDINE**  
tra 250 e 300m

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 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

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
9585T