

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Drappier

NOME DEL VINO

Drappier Champagne Premier Cru

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

Solo vini di prima spremitura ottenuti attraverso pressione soffice. Il pompaggio viene evitato travasando per gravità per evitare ossidazioni. La decantazione avviene in modo naturale senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane a bassa temperatura. Il 100% dei vini è invecchiato in tini.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

60% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 10% Meunier

ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone di Royat e Chablis

ESPOSIZIONE

non disponibile

ALTITUDINE

tra 100 e 200m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Cretaceo

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

D5119