

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Drappier

NOME DEL VINO
Drappier Champagne Clarevallis
Extra Brut Bio

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 vino di prima spremitura ottenuto con presse meccaniche con una pressione leggera. Non filtrato, bassissimo utilizzo di solforosa (20mg/l). Il dosaggio è costituito da 4g/l di liqueur da canna da zucchero biologica. I vini maturano nelle cantine costruite dai monaci dell'abbazia di Clairvaux nel 1152, ora di proprietà della famiglia Drappier.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I
75% Pinot Nero - 10% Chardonnay -
10% Pinot Meunier - 5% Blanc Vrai

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

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E3907