

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Drappier

## NOME DEL VINO

Drappier Coteaux Champenois  
Perpétuité 2021 Edition

## DENOMINAZIONE

AOC Coteaux Champenois

## CLASSIFICAZIONE

AOC

## ANNATA IN COMMERCIO

senza annata

## REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Aube

## VINIFICAZIONE

I vini sono conservati in botti di circa 5.000 litri, realizzato con legno di quercia della foresta di Tronçais. Il sistema è simile a quello del Solera.

## AFFINAMENTO

In legno

## VITIGNO/I

100% Pinot Nero

## ALLEVAMENTO

Cordone di Royat

## ESPOSIZIONE

Sud

## ALTITUDINE

tra 250 e 300m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Giurassico Kimmeridgiano

## EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio Settembre

## ETTARI VITATI

non disponibile

## RESA PER ETTARO

non disponibile

## ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Drappier

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

9 - 11°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

971

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6643