

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Drappier

NOME DEL VINO
Drappier Champagne Trop M'en Faut

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
No aggiunta di zuccheri, nessuna filtrazione, nessuna chiarificazione. Svolge malolattica.

AFFINAMENTO
Invecchiato in botti per 24 mesi

VITIGNO/I
100% Fromenteau

ALLEVAMENTO
Cordone di Royat

ESPOSIZIONE
Sud

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
non disponibile

ENOLOGO/CONSULENTE
Michel Drappier

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
7 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6644