SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Drappier

NOME DEL VINO
Drappier Champagne Grande Sendrée Brut

DENOMINAZIONE
Champagne Aoc

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2010

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Champagne

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne - Aube

VINIFICAZIONE
Il mosto dopo una prima spremitura soffice ottenuta con presse meccaniche che trattano l'acino delicatamente, viene poi travasato per gravità. La decantazione avviene senza filtraggi. La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane a temperatura controllata. Il 30% del vino matura per 9 mesi in barrique.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I
55% Pinot Nero - 45% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Cordone di Royat e Chablis

ESPOSIZIONE
Sud-Est /Est

ALTITUDINE
280 m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Giurassico Kimmeridgiano

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio Settembre

ETTARI VITATI
3,25ha

RESA PER ETTARO
tra 8000 e 11000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Michel Drappier

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
A seconda delle annate

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
F017