

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Drappier

## NOME DEL VINO

Drappier Champagne Brut Nature  
Sans Soufre

## 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

Il mosto di base viene separato dalle fecce per decantazione evitando così i filtraggi con le pompe. Il mancato ricorso ai processi di filtrazione, l'assenza di anidride solforosa e di "liqueur d'expédition" rendono il Brut Nature l'espressione più pura dello Champagne prodotto da uve Pinot Nero.

## AFFINAMENTO

## VITIGNO/I

100% Pinot Nero

## ALLEVAMENTO

Cordone di Royat

## ESPOSIZIONE

non disponibile

## 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

tra 800 e 1100 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

non disponibile

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

K460