

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Drappier

NOME DEL VINO

Drappier Champagne Brut Nature Rosé

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

La vinificazione tradizionale con breve contatto con le bucce nel mosto assicura un bouquet intenso di aromi di frutti rossi. L'aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco permette di alleggerire la cuvée, donandogli di fatto aromi di pesca bianca. Il vino non viene filtrato.

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

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

non disponibile

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

U325