



Quattuor - Blanc de Quatre Blancs

La cuvée Quattuor incarne l'originalité et le savoir-faire que cultive la famille Drappier depuis son installation dans la Côte des Bar en 1808. Issu de l'assemblage des quatre cépages blancs de Champagne, ce Blanc de Blancs allie l'identité de ses racines à l'impertinence d'une vinification moderne.

VINIFICATION

Arbanne 25 %, Petit Meslier 25 %
Blanc Vrai 25 %, Chardonnay 25 %
Sol calcaire
Jurassique Kimmeridgien d'Urville
Culture durable et biologique
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré et non décoloré
100 % des vins sont élevés en cuves
Très peu sulfité
Elevage en bouteille de 36 mois
Dosage : 4,2 g/l

DEGUSTATION

Arôme de raisins très frais et d'agrumes qui évoluent vers des notes de pommes miellées et de confiture de figue, portés par un bouquet de fleurs blanches. En bouche, un Champagne avec beaucoup de fraîcheur, minéral et ciselé. La finale est très persistante.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec une tartelette printanière, une blanquette de la mer, un carpaccio de veau à la truffe blanche
Servir à 7°C

"Une petite musique de jour, lumineuse à quatre instruments. Un moment rare".