

CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

## MILLÉSIME EXCEPTION 2015



### TERROIR

Parcelles calcaires, ayant appartenu aux moines de Clairvaux, exposées plein sud sur un mi-coteaux de formation jurassique kimméridgien.

### CÉPAGES

60 % pinot noir, 30 % chardonnay, 10% pinot meunier  
Rendement : 70 hl/ha. Age des vignes : 25 ans.

### VINIFICATION

Seuls les jus de première presse sont utilisés. Pressoirs mécaniques à faible pression. Travail des raisins par gravité, donc sans pompage, afin d'éviter l'oxydation. Utilisation minimale de soufre. Débourage naturel.

Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à basse température. Puis fermentation malolactique naturelle et complète

Pas de filtration Dosage : 5,5 g/l.

### ÉLEVAGE

12 mois en foudres de chêne de 4 ans d'âge et 3 ans en bouteilles sur lattes.

### DEGUSTATION

Nez très complexe et riche où se mêlent des notes d'agrumes, de pain, de noisettes et d'amandes. Une touche vanillée atteste de la forte proportion de Chardonnay tandis que la profondeur du Pinot Noir s'exprime dans des arômes de fruits rouges et de violette.

### SERVICE

Servir à 7°C. Idéal à l'apéritif. Parfait avec une blanquette de veau, un risotto, une fricassée de poulet ou une sole à la plancha.