

Grande Sèndrée 2010

La Grande Sèndrée est le nom d'un archipel de parcelles sur crayots kimmeridgiens, recouvertes de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1836. Dans un flacon Louis XV unique, Pinot Noir et Chardonnay se révèlent à leur plus haut niveau.

VINIFICATION

Pinot Noir 55 %

Chardonnay 45 %

Sol calcaire Jurassique Kimmeridgien d'Urville

Culture durable et biologique

Pressoir à plateau à très faible pression

Première presse

Vinification par gravité

Débouillage naturel

Fermentation malolactique

Non filtré et non décoloré

35 % des vins élevés en foudre

Très peu sulfité

Elevage en bouteille de 7 ans

Dosage : 5,5 g/l

Liqueur de dosage

murie sous bois pendant 15 ans

DÉGUSTATION

Le temps a apporté sa patine qui révèle la complexité de ce grand vin. Aubépine, miel, acacia, cire d'abeille et pâte d'amande se mêlent.

La bouche tonique taquine les papilles, la bulle caressante met en équilibre les notes de fruits rouges et confits. L'harmonie se prolonge sur une délicate minéralité.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec un turbot poché à la sauce hollandaise, un carpaccio de Saint Jacques, un carré d'agneau au foie gras, une volaille de Bresse truffée à la crème, un comté d'alpage 18 mois minimum
Servir à 8°c.



«Toute l'histoire de nos grandes cuvées dans un flacon.
Ô temps, suspend ton vol !...»

CHAMPAGNE
DRAPPIER
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE