



Drappier Blanc de Blancs Signature

Bodega: **Drappier**

A.O.C. Champagne
Chardonnay 95%, Blanc Vai 5%

Elaboración

Solo se utiliza el jugo de las 'cuvées', el del primer prensado. Prensas mecánicas con débil presión. Utilización de la gravedad con el fin de evitar los trasiegos, lo que evita la oxidación. Utilización mínima de sulfuroso. Desfangado natural. Fermentación alcohólica con una duración de unas 2 semanas a baja temperatura. Posterior fermentación maloláctica natural y completa. No filtrado. 'Assemblage' – 100 % de los vinos son criados en cubas con el fin de guardar la máxima frescor. Después del embotellado, la 'cuvée' madura de 2 a 3 años en rima. Licor de expedición: 8 g/l.

Nota de cata

La nariz evoca el melocotón blanco, la pera también pero más bien notas más florales como la peonía. En boca, un Champagne mineral, con ligero sabor de biscuit, cremoso, flexible, envolvente.

Formatos: 75cl

Graduación: 12%