



C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
 URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
 CHARLES DE GAULLE**
 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Charles de Gaulle qualche motto in breve....
Pinot Noir
 Omagio
Carattere
Ricerca dell'autenticita'



Negli anni Sessanta, quando non era al Palazzo dell'Eliseo o viaggi ufficiali, Il generale de Gaulle si trovava nella sua casa in un legno Colombey-les-Deux-Eglises situato a pochi chilometri da Urville. Fu lì che scoprì la Champagne Drappier e scegliere un vino ricco Pinot Nero (80%), che è stato creato in suo onore.

Vinificazione della cuvée Charles de Gaulle

Solo vini di prima spremitura ottenuti con presse meccaniche con una pressione leggera. Il pompaggio viene evitato travasando solo per gravità al fine di evitare ossidazioni. Bassissimo utilizzo di solforosa (meno di 30 mg/l)

Decantazione naturale

La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura.

La fermentazione malolattica viene fatta naturalmente e completamente

Non c'è alcuna filtrazione

Il 50% del vino viene affinato in botti di rovere per un anno

Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 5 anni in bottiglia.

La data della sboccatura è indicata su ogni etichetta

Dosaggio: 5 g/l con liqueur affinata in botti di rovere di limousin

Degustazione

Naso molto fine, agrumi, mela, mandorla e noce moscata. Una volta bocca, Cuvée Charles de Gaulle è un notevole complesso, con una sensazione cremosa e note leggermente candite.

Servizio

Ideale per l'aperitivo, pollo o fagiano al foie gras, insalata mistica con spiedi di faraono alla griglia, brie de Meaux

Servire a 7°C

