

# DRAPPIER BLANC DE BLANCS BRUT

**REGIÃO** | Outros

**TIPO** | Champagne

**CASTAS**

Blanc Vrai e Chardonnay

**O VINHO**

Como o próprio nome indica, este champanhe é feito exclusivamente a partir de uvas brancas, na verdade de Chardonnay. No entanto, uma característica original da Maison Drappier, um toque de Pinot Blanc, chamado “Blanc Vrai” em Champagne, às vezes é adicionado ao cuvée para aumentar a sua complexidade e redondeza.

**VINIFICAÇÃO**

São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées. Prensas mecânicas de baixa pressão. Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação. Uso mínimo de enxofre. Desengace natural. Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura. Segue-se fermentação maloláctica total e natural. Sem filtragem. 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.

**ESTÁGIO**

Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido por 2 a 3 anos sobre as borras.

**NOTAS DE PROVA**

O nariz traz à mente pêssego branco e pera, mas também notas mais florais, como peônia. No paladar, é um Champagne mineral, com sabor leve a biscoito, cremoso, flexível e sedutor.

**SERVI- R / DESFRUTAR**

Ideal como aperitivo. À mesa vai soberbamente com carnes brancas, salmão defumado frio com frutas cítricas, tagliatelle com vieiras.

