

DRAPPIER GRANDE SENDRÉE 2009

REGIÃO | Outros

TIPO | Champagne

CASTAS

Chardonnay e Pinot Noir

O VINHO

O Grande Sendrée adotou o nome de uma parcela de terreno coberto de cinzas (cendrée) após o incêndio que devastou Urville em 1838. Um erro de ortografia no registo do nome do terreno fez com que, atualmente, a designação Sendrée seja escrita com “s” e não “c”. É utilizada a reprodução de uma garrafa do século XVIII encontrada nas adegas de Urville e a remuagem do Grande Sendrée é feita inteiramente à mão. Cultivado em solos muito leves de “crayot”, o Chardonnay exibe uma elegância muito fina enquanto o Pinot Noir, com a sua leve predominância, acrescenta poder e grande vinosidade.

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, inferior a 30 mg/l. Desengace natural. Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura. Segue-se fermentação maloláctica total e natural. Sem filtragem. 35% dos vinhos são envelhecidos em barris de carvalho durante 9 meses.

ESTÁGIO

O cuvée é envelhecido durante 7 anos sobre as borras.

NOTAS DE PROVA

Este champanhe apresenta-se com um encantador tom amarelo pálido com nuances de topázio. O tempo usou a sua pátina para revelar a complexidade do vinho. Mistura de bagas de espinheiro com mel de acácia, cera de abelha e maçapão. Quando é arejado, o vinho retoma os seus murmúrios, a marmelada encontra-se com geleia de framboesa e alterna com tangerina e brioche quente. No paladar é revigorante, imponente e provoca as papilas gustativas. A gota acarícia e equilibra a geleia de morango selvagem com toranja madura. Esta harmonia é prolongada numa mineralidade delicada e numa adorável amargura em que se insinuam sugestões de tangerina.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal como aperitivo. Combina perfeitamente com caldo de lagostins e toranja, pregado cozido com molho holandês, carpaccio de vieiras, costeletas de borrego com foie gras, creme de aves com trufas e queijos curados.

