

DRAPPIER GRANDE SENDRÉE ROSÉ 2010

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. Em solos muito leves de “crayot”, o Pinot Noir revela o seu poder e vinosidade de uma forma muito subtil. Um toque de Chardonnay acrescenta frescura a este belo Rosé de Saignée.

VINIFICAÇÃO

Rosé obtido através do método Saignée com fermentação em cubas durante 3 dias. 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 da Floresta de Tronçais durante 9 meses.

ESTÁGIO

O cuvée é envelhecido durante 7 anos sobre as borras.

NOTAS DE PROVA

Buquê complexo que se abre com notas de morango, framboesa e violetas com nuances torradas. Redondo, flexível, com uma coluna vertebral bastante viva que suporta o conjunto, na boca traz frutos vermelhos à mente; é fresco e complexo. Um Champagne rico com grande persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal como aperitivo, acompanha bem sopa de mexilhões com açafrão, salada de lagostim ou tamboril.

