

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 36,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
HIMBEERE <  
ERDBEERE <  
KRÄUTER <  
ROTER PFIRSICH <  
GRAPEFRUIT <



**Stil**  
**Weinberg**

**Rebsorten**

**Biolog. Säureabbau**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**  
**Trinktemperatur**  
**Allergenhinweis**

kraftvoll & saftig  
Kimmeridgien-Böden  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
durchgeführt  
0 Gramm / Liter  
Juli 2021  
Ohne Jahrgang, Blanc de  
Noirs, zum Aperitif, für  
Einsteiger, für  
Fortgeschrittene  
12,00 Vol. %  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitgliedern der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaftet und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

## **Warum wir die Champagner von Drappier im Programm haben**

Das Haus Drappier nimmt eine Sonderstellung unter den Häusern ein! Zum einen wird es noch von der Familie geführt. Auf Michel Drappier werden seine Kinder Charline, Hugo und Antoine folgen. Zum anderen ist das Haus fest in der Côte des Bar und dem Ort Urville verwurzelt. Man verwendet überwiegend Trauben aus der Gemeinde und den angrenzenden Dörfern. Damit bringt Drappier mustergültig den Geschmack der Region in die Flasche. Und nicht zuletzt agiert und arbeitet Drappier wie ein Winzer. Im Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils

Perfekt für Liebhaber reiner Geschmackserlebnisse. Die Restzuckermenge beträgt unter 2g pro Flasche. Außerdem wird der Einsatz von Schwefel auf ein absolutes Minimum beschränkt. So kann der Champagner sich frei entfalten. In der Nase zeigt sich der Champagne brut nature von Drappier mit einer knackigen und zugleich reifen Frucht. Der Geschmack ist ehrlich, rein, sehr fein und sehr frisch.