

CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTROLÉE

Zéro Dosage - Brut Nature

MAISON DRAPPIER

En 1808, François Drappier s'installe à Urville et fonde le vignoble. Dans les années 1930, Georges Collot relance le Pinot Noir, devenu aujourd'hui le cépage signature du domaine. André et Micheline Drappier modernisent la maison au XX^e siècle, créant notamment la cuvée Carte d'Or. Leur fils Michel reprend les vinifications en 1979 et étend le domaine. Depuis 2016, la huitième génération - Charline, Hugo et Antoine - poursuit l'aventure, développant des pratiques biologiques et une démarche carbone neutre.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 12,0°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE -		SUPERFICIE -
ÂGE DU VIGNOBLE -		CÉPAGE Pinot Noir
TYPE DE VITICULTURE Biologique		DOSAGE Brut Nature 0 g/L
TERROIRS Sol calcaire jurassique kimmeridgien d'Urville. Non filtré et non décoloré. Moins de 30 mg/L de SO ₂ .		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	

CHAMPAGNE - CÔTE DES BARS



Droit - Ample - Pur

