

CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Grande Sèndrée Millésimé 2015 Brut

MAISON DRAPPIER

La famille Drappier remonte au XVII^e siècle. 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
13,0°

FORMAT
75 cL

PRODUCTION ANNUELLE
-

SUPERFICIE
-

ÂGE DU VIGNOBLE
-

CÉPAGES
Pinot Noir
Chardonnay

TYPE DE VITICULTURE
Biologique

DOSAGE
Brut
4,5 g/L

TERROIRS

Sol « crayot kimméridgien », recouvert de cendres suite à l'incendie qui ravagea Urville en 1836.

CAPSULE
Métal

TYPE DE BOUCHAGE
Liège

CHAMPAGNE - CÔTE DES BAR

La Cuvée Grande Sèndrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1836. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans le recopiage du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée.



Minéral - Long - Identitaire

