



# CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

## Brut Nature Sans Ajout de Soufre —

« À Urville, au cœur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'exprime en liberté. Elaboré sans sulfite ni liqueur de dosage, ce Brut Nature ne retient que l'essentiel : le fruit sur son terroir. »



“ LE SARMENT, LA PULPE DU PINOT. LEVURIEN, AÉRIEN, UN INSTANT DE PURETÉ ABSOLUE.



### VINIFICATION

Pinot Noir 100 %  
Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville  
Culture durable  
Pressoir à plateau à très faible pression  
Première presse  
Vinification par gravité

Débourbage naturel  
Fermentation malolactique  
Levures bio du domaine  
Non filtré et non décoloré  
Sans ajout de soufre  
Élevage en bouteille de 24 mois  
Dosage : 0 g/l

### DÉGUSTATION

Nez très frais, évoquant la poire, le citron et les noisettes. En bouche, une touche de malt, un vin minéral qui déborde de vie. Il ravira les passionnés et les puristes à la recherche de sensations gustatives inédites.

### SERVICE

Idéal à l'apéritif, Accompagne à la perfection fruits de mers, les sashimis ou encore le fromage de chèvre frais. Servir à 7°C.

Champagne Drappier - Rue des vignes, 10200 URVILLE  
champagne-drappier.com - info@champagne-drappier.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.