

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Drappier Rosé de Saignée Extra-Brut
<b>Vinícola</b>	Champagne Drappier
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	permaneceu 30 meses sur lie e 5% do vinho maturou em foudres
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Wine Spectator   92 pts Revista Adega   90 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A tradição vitivinícola da família Drappier começou em 1808, quando François Drappier se instalou na pacata Urville. Passadas oito gerações a frente desta casa, o tamanho do sucesso é colossal, e grande parte do mérito deve-se a casta Pinot Noir, que nesta serve de alicerce para a maior parte dos rótulos, como este Champagne 100% varietal. A cultivar que atualmente ocupa 70% de seus vinhedos, foi pioneiramente reintroduzida na comuna na década de 1930 pela própria família, em uma época quando muitos ainda a viam com certo ceticismo.

Fruto de um trabalho brilhante, este rosé foi elaborado pelo método de *saignée* (sangria), usualmente empregado para elaborar vinhos de qualidade excepcional. Para a obtenção de sua bela cor rosa, as uvas permaneceram em contato pelicular por 2 dias, quando na sequência foram suavemente prensadas para a extração do líquido de melhor qualidade, o *cuvée*. A fermentação malolática decorreu naturalmente e 5% do vinho base maturou em *foudres*. Com pouca adição de sulfitos, permaneceu por 30 meses *sur lie*, demonstrando ser um Champagne de requinte, com qualidade estonteante.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rosa brilhante, com *perlage* fino e elegante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

repleto de elegância e complexidade, destacam-se aromas de frutas vermelhas (morango, cereja, framboesa), com toques de ameixa e brioche, além de *nuances* florais e de laranja cristalizada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

harmônico do início ao fim, possui acidez vibrante e bom volume em boca, com textura levemente untuosa aliada a ótima intensidade de sabores, que confirmam as frutas vermelhas e cítricas maduras e a brioche, com final longo e levemente mineral

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta



### CULINÁRIA