VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Drappier Champagne Charles de Gaulle Extra-Brut
Vinícola	Champagne Drappier
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	36 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	95 pts Jeb Dunnuck | 94 pts Revista Adega | 94 pts Gault & Millau | 93 pts Ian D'Agata | 92 pts Wine Advocate | 92 pts Andreas Larsson | 91 pts Wine Spectator | 91 pts Adrian van Velsen | 91 pts James Suckling | 91 pts Wine Spectator | 90 pts Tasting Book | 17 pts Bettane & Desseauve

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Champagne Charles de Gaulle Extra-Brut é uma das cuvées emblemáticas da Maison Drappier, criada em 1990 como homenagem ao general francês Charles de Gaulle, um admirador da casa que costumava servir seus Champagnes em recepções privadas em sua residência, em Colombey-les-Deux-Églises. A proximidade entre a propriedade do general e a sede da Maison, em Urville, contribuiu para essa relação histórica, eternizada em um rótulo que expressa força, caráter e autenticidade.

Elaborado a partir de 80% de Pinot Noir e 20% de Chardonnay, o corte destaca a identidade da Côte des Bar, região meridional de Champagne marcada por solos calcários do Jurássico Kimmeridgiano. Na vinificação, são utilizados exclusivamente os mostos da primeira prensagem, com extração delicada e transferência por gravidade para minimizar a oxidação. A fermentação malolática completa contribui para a integração do conjunto, preservando a expressão das uvas.

Parte dos vinhos amadurece em grandes recipientes de madeira, enquanto o envelhecimento de 36 meses em contato com as leveduras após a segunda fermentação em garrafa acrescenta profundidade e riqueza de nuances.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

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