VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Drappier Champagne Millésime Exception Extra-Brut 2019
Vinícola	Champagne Drappier
Safra	2019
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	48 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	94 pts Revista Adega | 94 pts Journal d'un passionné de la rive droite | 93 pts Tasting Book | 92 pts Vinous

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Millésime Exception representa o suprassumo da renomada Maison Drappier, uma cuvée concebida para registrar as particularidades de uma safra única.

A versão 2017 reúne 66% de Pinot Noir e 34% de Chardonnay, provenientes de solos calcários do Jurássico Kimmeridgiano. Embora tenha sido um ano desafiador para alguns produtores, na Côte des Bar, região onde está situada a Maison, o verão favoreceu a maturação, contribuindo para a composição de um corte que privilegia a profundidade e a estrutura da Pinot Noir, complementadas pela delicadeza e pelo refinamento da Chardonnay.

Na elaboração, 100% do vinho-base estagiou em carvalho, enquanto o Champagne permaneceu por 48 meses em contato com as leveduras após a segunda fermentação em garrafa. O resultado é um exemplar de grande complexidade e riqueza de nuances, que combina profundidade, textura e refinamento em uma experiência que impacta em todos os sentidos.

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