

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

VEDANTE	TAÇA
 Champagne	 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 <i>perlage</i> fino e elegante
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO repleto de elegância e complexidade, destacam-se aromas de frutas vermelhas (morango, cereja, framboesa), com toques de ameixa e brioche, além de <i>nuances</i> florais e de laranja cristalizada
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
 CULINÁRIA	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
 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
 CULINÁRIA	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