

PÈRE PINOT

Père Pinot em poucas palavras...

- Pinot
- Família
- Exclusivo
- Sem adição de enxofre



Este cuvée familiar é uma homenagem às gerações antecessoras à atual geração na propriedade Drappier e, especialmente, a George, conhecido como "Père Pinot" (Pai do Pinot) nos anos trinta. Um enólogo respeitado nas vinhas da região de Aubeis no centro de França, que passou a sua vida a defender a plantação de Pinot Noir nesta denominação de origem.

O Champagne Père Pinot é feito com uvas das colinas de Urville, plantadas em solo de calcário da era Jurássica Superior. A colheita foi realizada a 20 de setembro de 2016 e o champagne foi engarrafado em julho de 2017, tendo sido produzidas apenas 1200 garrafas.

Vinificação 'cuvée' Père Pinot

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Mostos fermentados (após maceração com as peles do "fromenteau") em grandes barris de 350 litros.
- Sem adição de enxofre.
- Licor de expedição de 1980 envelhecido em barris de carvalho.
- Com dosagem de apenas 4,5 g/l, é um Extra Brut.

Notas de prova

Cor âmbar ligeira com brilho acobreado. As notas aromáticas são decididamente naturais e até selvagens. Toque ligeiro de madeira com notas de couro macio, ameixa com canela e cerejas em conserva.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo ou para acompanhar uma refeição, combina na perfeição com pato ou codorniz codornas e batatas salteadas. Servir a 7°C.



Pinot Noir 25%
 Pinot Meunier 25%
 Pinot Gris (Fromenteau) 25%
 Pinot Blanc (Blanc Vrai) 25%

20 cl	37.5 cl	75 cl	1.5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2026			