

DOSSIER DE PRESSE

Champagne Emmanuel Dravigny

Qui sommes-nous ?

Implanté à Vrigny, commune viticole premier cru au cœur de la petite montagne de Reims, je perpétue la tradition vigneronne de ma famille.

Passionné par la nature, j'attache une importance primordiale à la culture raisonnée de mon vignoble, en limitant au maximum les intrants, afin de laisser aux générations futures une terre propre.

Nos sols argilo-sableux sont propices au développement du meunier. Ce cépage rustique, aux rendements capricieux, fait partie de longue lignée des Pinots. Il représente 80% de l'encépagement de notre commune.

C'est un cépage noir à jus blanc. Moins productif que le pinot noir et le chardonnay, il donne des vins ronds et fruités, à la robe dorée. Nos cuvées sont composées de 80% à 100% de Meunier et sauront à coup sûr mettre vos papilles en effervescence. Vous pourrez les déguster à tout moment et à toutes les occasions, l'essentiel étant de vous faire plaisir ou de faire plaisir.

Bonne dégustation.

La Trilogie

La Trilogie est un concept cadeau – découverte qui a pour vocation de faire plaisir en découvrant 3 champagnes spécifiques élaborés par Emmanuel Dravigny.

C'est le cadeau idéal qui plaît autant aux femmes qu'aux hommes.

Conditionnées dans ce " crystal-bag " cette idée s'harmonise parfaitement avec l'esprit du Champagne, conjuguant la fête, la joie et le partage entre amis.

Cette trilogie est composée de 3 cuvées aux goûts et plaisirs complémentaires et distincts

A titre indicatif:

Prix départ cave :

La Trilogie 69 € TTC

Autres Points de ventes

Nous contacter

Les 3 cuvées

L'Equilibre Parfait

Dégustation :

Teinte jaune pâle

Fine effervescence formant une mousse onctueuse
et un fin cordon discontinu

Le nez est puissant et fin. Son expression est dominée
par le fruit : mirabelles, fruits jaunes mûrs, compotée d'abricots...
et plus légèrement les fruits secs...

L'attaque en bouche est d'une belle fraîcheur
avec une bouche offrant une dégustation
équilibrée, continue, ronde et ample sur les arômes de fruits jaunes
du nez avec une agréable sucrosité. La finale est douce,
gourmande et fruitée avec quelques notes de pâtisserie.
On note un long et agréable retour aromatique.

Accords mets-vins, Instants de dégustation

Champagne complet, séduisant et harmonieux qui donnera envie
à de nombreux dégustateurs.
C'est le champagne de tous les instants à consommer
de l'apéritif jusqu'à la fin de soirée

Carminat

Dégustation :

Teinte rose soutenue

Fines effervescence avec de jolis trains de bulles
formant un cordon fin et continu

Le nez offre des notes de noyaux de cerises
et cerises fraîches.

L'attaque en bouche fraîche, laisse ensuite place
à une bouche agréable et fruitée
sur des arômes de fruits rouges (confiture de cerise)
et de fruits secs.

La finale est douce et longue, sur des arômes fruités au nez

Accords mets-vins , Instants de dégustation

Ce rosé fruité et léger pourra être servi à l'apéritif,
mais aussi accompagner un dessert
à base de fruits rouges (fraisier par exemple)...

L'Esprit Meunier

Dégustation :

Teinte jaune or paille avec de légers reflets roses.

Fines bulles formant un cordon fin et continu.

Le nez est flatteur, chaleureux et expressif sur des notes de pâtisserie, de fruits secs (amandes, noisettes), de cacao et chocolat, de fruits à chairs jaunes (mirabelles au sirop, confiture) et de fenaison (foin sec).

L'attaque en bouche est fraîche, laissant ensuite place à une bouche dominée par la fraîcheur et des arômes de fruits secs (noisettes) et de pâtisserie.

La finale est très agréable, sur des notes de fruits secs, de zestes d'agrumes (pamplemousse) et de sablés bretons.

Accords mets-vins , Instants de dégustation

Ce Champagne complexe et riche, arrivé à maturité, ravira les amateurs de Blanc de Noirs. Il pourra être servi à l'occasion d'un apéritif dinatoire ou encore surprendre avec un fromage à pâte dure (vieux Comté) ou pourquoi pas en dessert avec une tarte Tatin.