



Champagne Extra Brut

Grande Sendrée, Drappier

Champagne de pointe en quantité limitée

Description:

Les raisins de ce brillant champagne millésimé proviennent d'un seul terroir aux sols très calcaires. Après la mise en bouteille, la cuvée vieillit pendant plus de 9 ans en bouteille, environ un tiers des vins ayant été élevé auparavant en fûts de bois.

Profil aromatique:

Ambre riche aux reflets dorés, mousse très fine. Bouquet luxuriant et généreux aux notes de fruits secs et de confiture, du miel de fleurs et de la brioche, avec de subtiles touches toastées. La bouche révèle une richesse, une complexité et une profondeur impressionnantes. Les vignes de plus de 70 ans de la parcelle éponyme constituent la base de ce Champagne millésimé exceptionnel. Le Pinot Noir apporte profondeur et persistance, le Chardonnay élégance et finesse.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Drappier
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
N° article:	1072815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Grande Sendrée
Drappier

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.