



Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Le premier champagne certifié bio de la maison

Beschreibung:

Depuis le 17^e siècle, la famille Drappier est solidement enracinée dans la région avec sa maison de champagne leader. Avec Charline (née en 1989) et son frère Hugo (né en 1991), Michel Drappier représente aujourd'hui la huitième génération. La maison est aujourd'hui certifiée neutre en CO₂.

Degustationsnotiz:

Jaune étincelant, mousse très fine. Minéralité herbacée au nez, beau fruité et fraîcheur que l'on retrouve en bouche. Subtile note d'amande amère, fruits à noyau, citron vert et belle minéralité salée du terroir. Les 75 % de Pinot Noir en font un Champagne puissant et vineux, richesse, puissance et belle structure. Un mariage réussi entre pure vivacité, fraîcheur et puissance.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Elevage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc

Artikelnummer: 10727--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s):	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés