



Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Millésime exceptionnel, vieilli pendant 10 ans - un chef-d'œuvre noté 98 points

Description:

Issu d'une petite parcelle historique à Urville, le champagne Grande Sendrée reflète l'essence même de la Côte des Bar, avec sa texture crémeuse, ses fines bulles et sa fraîcheur saline. Le grand millésime 2012 confère à ce champagne un caractère singulier qui l'élève au statut de légende. Issu de terroirs particulièrement riches en calcaire, il consiste en un assemblage parfaitement harmonieux de Pinot Noir et de Chardonnay. Un tiers des vins de base a mûri en fûts de bois, puis la cuvée a été élevée sur lies pendant au moins neuf ans.

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

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

N° article: 1072812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Herkunft:	France
Notation:	Vinum 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
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.