



Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Note de dégustation:

Lumineux au verre, le bouquet est composé de pêches de vigne, de fleurs blanches avec une délicate touche de miel. Bouche puissante, juteuse et d'une grande variété aromatique, fruits à noyau, épices et notes salées typiques du terroir. Un champagne excellent, vineux et complexe, de grande qualité provenant d'une bonne maison, dirigée par la famille jusqu'à aujourd'hui.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Drappier
Notation(s):	Parker 90/100
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Référence:	10726--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90/100
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés