



## Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Prestigieux Champagne de la famille Drappier

### Description:

Le Champagne DRAPPIER D'ARTE D'OR Brut révèle tous les arômes du noble cépage Pinot Noir, qui entre pour 80% dans la composition de la cuvée. Ce cépage rouge à jus blanc est apprécié pour la structure qu'il confère au vin, mais aussi et surtout pour les fines notes de fruits rouges très caractéristiques qu'il apporte.

### 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.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Drappier

### Notation(s):

Parker 91/100, Score 18.5/20

### Elevage:

15 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

### Référence:

10726--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés