



## Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Le champagne qui ravira connaisseurs et amateurs

**Note de dégustation:**

Jaune clair doré, mousse fine. Au nez raisin rouge fraîchement pressé, fruits rouges, notes florales et d'agrumes. Puissant et intense en bouche avec de merveilleux arômes de pêche de vigne et d'herbes de prairie, ainsi que de sublimes notes épicées. Enthousiasmant et impressionnant, un Champagne élégant et précis jusque dans la longue finale. Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi parfaitement les fruits de mer, les sashimis ou le fromage de chèvre frais.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Drappier
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	10729--

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Nature

Zéro Dosage

André & Michel Drappier

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<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