Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

Le premier champagne certifié bio de la maison

Description:
Depuis le 17e 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.
Note de dégustation:
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 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):	Score 19/20, Parker 94/100
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Référence:	10727--

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s):	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch