



2010 Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

La fierté de la famille Drappier

Description:

Les raisins de ce brillant champagne millésimé proviennent d'un seul terroir aux sols très calcaires. Après la mise en bouteille, la cuvée vieillit pendant plus de 6 ans en bouteille, environ un tiers des vins ayant été élevé auparavant en fûts de bois.

Note de dégustation:

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 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 93+/100, Score 19/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

1072810

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Origine:	France
Notation(s):	Parker 93+/100, Score 19/20
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés