



Champagne Extra Brut

Grande Sendrée, Drappier

Top Champagne in quantità limitata

Descrizione:

Le uve di questo brillante champagne d'annata provengono da un unico terroir con terreni molto calcarei. Dopo l'imbottigliamento, la cuvée viene invecchiata per oltre 9 anni in bottiglia, con circa un terzo dei vini maturati in botti di legno.

Profilo aromatico:

Ambra ricca con riflessi dorati, spuma finissima. Un bouquet lussureggiante e generoso con note di frutta secca e confettura, miele floreale e brioche, con sottili sentori di tostatura. Impressionante ricchezza, complessità e profondità al palato. Le viti di 70 anni dell'omonima parcella costituiscono la base di questo eccezionale Champagne millesimato. Il Pinot Noir fornisce profondità e persistenza, lo Chardonnay eleganza e finezza.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Drappier

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Numero articolo: 1072815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Grande Sèndrée
Drappier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.