



Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Il primo champagne biologico certificato della Maison

Beschreibung:

Dal XVII secolo, la famiglia Drappier è saldamente radicata nella regione con la sua casa di champagne leader. Con Charline (nata nel 1989) e suo fratello Hugo (nato nel 1991), Michel Drappier rappresenta ora l'ottava generazione. L'azienda è ora certificata CO2 neutrale.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante, spuma finissima. Mineralità erbacea al naso, bel fruttato e freschezza al palato. Note sottili di mandorla amara, frutta a nocciolo, lime e la bella mineralità salata del terroir. Il 75% di Pinot Noir lo rende uno Champagne potente e vinoso, con ricchezza, potenza e bella struttura. Un connubio riuscito di pura vivacità, freschezza e potenza.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc

Artikelnummer: 10727--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi