



Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Annata eccellente, invecchiato 10 anni: un capolavoro con 98 punti

Descrizione:

Proveniente da una piccola parcella storica di Urville, lo champagne del sito Grande Sendrée incarna l'essenza della Côte des Bar: consistenza cremosa, perlage fine e freschezza salata. La grande vendemmia del 2012 gli conferisce un carattere unico e rende questo champagne una leggenda. Coltivato su terreni particolarmente calcarei, unisce Pinot Noir e Chardonnay in perfetta armonia. Un terzo dei vini base è maturato in legno, dopodiché la cuvée è stata affinata sui lieviti per almeno nove anni.

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

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Numero articolo: 1072812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
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.