



Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Il prestigioso Champagne della famiglia Drappier

Descrizione del vino:

DRAPPIER D'ARTE D'OR Brut rivela tutti gli aromi del nobile vitigno Pinot Nero, che rappresenta l'80% della composizione della cuvée. Questo vitigno a bacca rossa con succo bianco è apprezzato per la struttura che conferisce al vino, ma soprattutto per le fini note di frutta rossa che apporta.

Nota di degustazione:

Luminoso nel bicchiere, il bouquet è composto da pesche di vite, fiori bianchi e un delicato tocco di miele. Al palato è potente e succoso, con un'ampia gamma di aromi, frutta a nocciolo, spezie e note salate tipiche del terroir. Uno champagne eccellente, vinoso e complesso, di grande qualità, proveniente da una buona casa, gestita ancora oggi dalla famiglia.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Drappier
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Numero di articolo:	10726--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi