



Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

Il primo champagne biologico certificato della Maison

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:	Score 19/20, Parker 94/100
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Numero di articolo:	10727--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi