



2010 Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

L'orgoglio della famiglia Drappier

Descrizione del vino:

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 6 anni in bottiglia, con circa un terzo dei vini maturati in botti di legno.

Nota di degustazione:

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.

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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Drappier
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Numero di articolo:	1072810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi