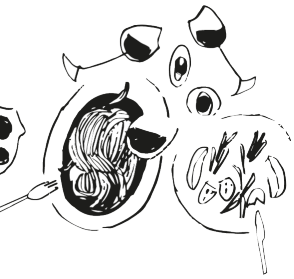
Champagne Drappier Carte d'Or Brut



Domaine Viticole
Champagne Drappier

Pays
Frankrijk

Région
Champagne

Appellation
AOP Champagne

Cépage
75% Pinot Noir,
15% Chardonnay,
10% Pinot Meunier

Caractéristique
pêche blanche, coing, épices, fruité, complexe

Accords-mets
Chaource kaas

Vieillissement (5%) de 12 mois en grans fûts de chêne La Carte d'Or est le joyau du style
Drappier. Un Champagne avec une grande richesse aromatique. On retrouve un arôme de fruits à noyau, une touche épicée et de
confiture de coing. Idéal comme apéritif ou avec des plats de viande blanche et de beaux plats de poissons blancs.

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935