



## Champagne Drappier Carte d'Or Brut Magnum

Domaine Viticole  
**Champagne Drappier**

Pays  
**Frankrijk**

Région  
**Champagne**

Appellation  
**AOP Champagne**

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

Caractéristique  
**pêche blanche, perle  
trépidante, coing, épicé,  
vert frais, sec**

enjoy the moment

**Apéritifs, Family Time, Quelque chose à fêter**



Vieillessement (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.