



## Champagne Drappier Millésimé Exception Extra Brut

---

Domaine Viticole  
**Champagne Drappier**

Pays  
**Frankrijk**

Région  
**Champagne**

Appellation  
**AOC Champagne**

Millesime  
**2018**

Cépage  
**60% Pinot Noir,  
40% Chardonnay**

Caractéristique  
**fruits blancs, crémeux,  
gingembre, complexe,  
amandes**

Accords-mets  
**Risotto**



Vieillessement (50%) de 12 mois en grans fûts de chêne | 5 ans sur lattes

Notes d'agrumes, de pain, de noisettes et d'amandes. Une touche de vanille témoigne de la forte proportion de Chardonnay en ce Champagne tandis que le Pinot Noir se reflète dans la forme de fruits rouges et de violette. Idéal à l'apéritif. Parfait et ragoût de veau, risotto ou de poulet.

