



Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage

Wijndomein
Champagne Drappier

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Druivensoort
100% Pinot Noir

Karakteristiek
**aantrekkelijk, donkere
vruchten, frisse zuren,
gedroogde kruiden,
levendig, rijp fruit, rode
bessen**

Foodpairing
Verse geitenkaas

enjoy the moment
lets te vieren



De Cuvée Brut nature Zéro wordt als volgt gevinifieerd: Alleen sap van de eerste persing - de cuvées - wordt gebruikt, er wordt gebruik gemaakt van zwaartekracht om pompen te voorkomen, wat oxidatie voorkomt, natuurlijke bezinking, alcoholische gisting gedurende ongeveer 2 weken bij lage temperatuur, daarna natuurlijke en volledige malolactische gisting. Geen filtratie, Blending 100% van de wijnen rijpt in vaten om maximale frisheid te behouden, Na botteling rijpt de cuvée 2 tot 3 jaar op latten, Nul dosering. Deze Champagne Brut Nature Zero dosage heeft een vermiljoen gouden kleur. Een neus van vers geperste zwarte druiven, rood en wit fruit en agruma. Volle smaak van perzikipulp en aromatische kruiden. Een vleugje specerijen op de afdronk. Een fijne, strakke Champagne met een grote zuiverheid. Heerlijk!