



Champagne Drappier Carte d'Or Brut

Wijndomein
Champagne Drappier

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

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

Karakteristiek
**witte perzik, kweepeer,
kruiden, fruitig, complex**

Foodpairing
Chaource kaas



5% gerijpt in grote eiken vaten gedurende 12 maanden. Een fruitige, droge champagne. Deze cuvée is de ware expressie van de Drappierstijl. Een rijke champagne die opent met aroma's van steenvruchten zoals witte perzik. Een vleugje kruiden kondigt een krachtige en complexe mond met een zachte nasmaak van kweepeer aan. Ideaal als aperitief. Serveer hem aan tafel bij vlees, vis of kaas.

