



## Champagne Drappier Millésimé Exception Brut

---

Wijndomein  
**Champagne Drappier**

Land  
**Frankrijk**

Streek  
**Champagne**

Appellatie  
**AOC Champagne**

Jaar  
**2018**

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

Karakteristiek  
**wit fruit, romig, gember,  
complex, amandelen**

Foodpairing  
**Risotto**



(50%) 12 maanden gerijpt in grote eiken vaten. 5 jaar 'sur lattes'. Complexe en rijke neus van licht en wit fruit, amandel en verse gember. Licht romig in de mond. Een vleugje vanille getuigt van het hoge aandeel Chardonnay in deze Champagne terwijl de diepe Pinot Noir tot uiting komt in de vorm van fruit rood en violet. Ideaal als aperitief. Perfect met kalfsvlees, stoofpot, risotto of kip.

