

CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 34,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
HIMBEERE ◀
ERDBEERE ◀
APFELSCHALE ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

rund & zugänglich

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
Chardonnay (15%)
Meunier (5%)

Jahrgänge

2018 (85%), 2017 - 2015

Reserveweine

15% Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

Typ

Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

8 bis 10°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitgliedern der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaftet und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

Warum wir die Champagner von Drappier im Programm haben

Das Haus Drappier nimmt eine Sonderstellung unter den Häusern ein! Zum einen wird es noch von der Familie geführt. Auf Michel Drappier werden seine Kinder Charline, Hugo und Antoine folgen. Zum anderen ist das Haus fest in der Côte des Bar und dem Ort Urville verwurzelt. Man verwendet überwiegend Trauben aus der Gemeinde und den angrenzenden Dörfern. Damit bringt Drappier mustergültig den Geschmack der Region in die Flasche. Und nicht zuletzt agiert und arbeitet Drappier wie ein Winzer. Im Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils

Champagne Carte d'Or von Drappier ist der beeindruckende Einstieg in der Programm der großartigen Champagner-Winzer-Familie von der Côte des Bar. Der Champagner besteht in erster Linie aus Pinot Noir und zeigt dies auch mit einer besonderen Intensität, mit Spannung und einer zarten Rotfruchtigkeit. Die Grundweine werden in Edelstahltanks ausgebaut. Nur die wenigen Milliliter für die Dosage des Champagners bestehen von Wein, der über viele Jahre in Holzfässern aufbewahrt wurde.

Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen herrlichen Champagner mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis anbieten zu können.