DRAPPIER, CÔTE DES BAR
GEREIFT: CHAMPAGNE EXTRA BRUT CLAREVALLIS 2017 BIO

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN
Roter Apfel
Aprikose
Grapefruit
Himbeere
Marzipan
Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche

TYP
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Meunier (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (5%)
Jahrgänge	2017
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	92/100
Decanter	93/100