DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - OHNE ZUGESETZTE SULFITE / SANS SOUFRE



GESCHMACK

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

AROMEN

Honigmelone Fliederblüten Leder Tabak Kalkstein Brioche

STIL

TYP

Blanc de Noirs Getrocknete Aprikose Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Haut Valeur Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung keine Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt Lagerung Edelstahltank **Dauer Hefelager** 30 Monate 0 Gramm / Liter Dosage

Juni 2022

Flaschen

20,000 bis 30,000

Jahresproduktion

Degorgiert

DRAPPIER

BRUT NATURE

BEWERTUNG

91/100 einfach geniessen Parker Wine Advocate 89/100 4/5 Eichelmann 91/100 Wine Enthusiast