DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
QUATTUOR DE IV 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
Gruene Birne
Getoastetes Brot
Brioche
Kalkstein
Honig
Weißer Pfeffer
Weiße Blüten
Roter Apfel
Weißer Pfirsich

STIL
zugänglich
milde Säure
finessenreich
leicht

TYP
Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%) Petit Meslier (25%) Arbanne (25%)
Jahrgänge	2015 und 2014
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalkböden um Urville
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Decanter	92/100
Bettane & Desseauve	15,5/20
Wine Enthusiast	92/100