

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Pfirsich  
Erdbeere  
Himbeere  
Brioche  
Biskuit  
Kalkstein  
Kräuter

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019 (70%), 2018 bis 2016  
Kimmeridgien-Böden  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

30% Reservewein

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

## BEWERTUNG

<b>einfach geniessen</b>	91/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	90/100
<b>Jancis Robinson</b>	16/20
<b>Eichelmann</b>	4/5
<b>Bettane &amp; Desseauve</b>	16,5/20