DRAPPIER, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS **BRUT**



GESCHMACK

2015

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

AROMEN

Grapefruit Grüner Apfel **Aprikose** Gruene Birne Kandierte Früchte Ouitte

Roter Apfel Brioche

Weiße Blüten

TYP

Blanc de Blancs Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas charakterreich finessenreich energiegeladen



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2015

Weinberge in Mesnil-Weinberg sur-Oger, Chouilly und

> Cramant **Haut Valeur**

Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert**

BEWERTUNG

einfach geniessen

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 72 Monate

2 Gramm / Liter Oktober 2021

94/100