# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT **GRANDE SENDRÉE 2012**



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Grapefruit Kandierte Früchte Roter Apfel Blaue Pflaume Aprikose Weißer Pfirsich Weißbrot Getoastetes Brot Bienenwachs

### STIL

viel Brioche zugänglich milde Säure finessenreich energiegeladen

#### T Y P

Jahrgangschampagner Prestige Cuvée für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif viel Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

Chardonnay (45%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (55%)

2012 Jahrgänge Weinberg

Einzellage in Urville **Haut Valeur** 

Anbau Environnementale

(HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt

großes gebrauchtes Lagerung

Holzfass

Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager 100 Monate 6 Gramm / Liter Dosage

**Degorgiert** Juli 2022

## BEWERTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 93/100 (Jhg. 2010) Winespectator

94/100

93/100 (Jhg. 2010)