DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT ROSÉ GRANDE SENDRÉE 2010

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

Himbeere
Rhabarber
Gebäck
Erdbeere
Brioche
Kalkstein
Schwarzer Pfeffer
Laub

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut
viel Brioche

STIL

viel Brioche
zugänglich
feine Holznote
finessenreich

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (85%)
Jahrgänge	2010
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	94/100
Decanter	90/100
Eichelmann	5/5