DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2016



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Grapefruit
Roter Apfel
Himbeere
Aprikose
Kalkstein
Brioche
Honig
Waldboden

STIL

viel Brioche zugänglich milde Säure finessenreich energiegeladen

T Y P

Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)

Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Haut Valeur
Environnementale

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG einfach geniessen

DRAPPIER

2015

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 68 Monate 6 Gramm / Liter April 2022

92/100

(HVE)