

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2016



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

Grapefruit
Roter Apfel
Himbeere
Aprikose
Kalkstein
Honig
Brioche
Waldboden

STIL

viel Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2016

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

68 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100