DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT
CARTE D'OR - JEROBOAM (3 LITER)

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
Himbeere
Erdbeere
Apfelschale
Haselnuss
Brioche
Kreide

STIL
zugänglich
milde Säure

TYP
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2036
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2018 (85%), 2017 - 2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	15% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Decanter	87/100
Jancis Robinson	16,5/20
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	89/100