



## Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage

---

Wijndomein  
**Champagne Drappier**

Land  
**Frankrijk**

Streek  
**Champagne**

Appellatie  
**AOP Champagne**

Druivensoort  
**100% Pinot Noir**

Karakteristiek  
**aantrekkelijk, donkere  
vruchten, frisse zuren,  
gedroogde kruiden,  
levendig, rijp fruit, rode  
bessen**

Foodpairing  
**Verse geitenkaas**

enjoy the moment  
**iets te vieren**



De Cuvée Brut nature Zéro wordt als volgt gevinifieerd: Alleen sap van de eerste persing - de cuvées - wordt gebruikt, er wordt gebruik gemaakt van zwaarte kracht om pompen te voorkomen, wat oxidatie voorkomt, natuurlijke bezinking, alcoholische gisting gedurende ongeveer 2 weken bij lage temperatuur, daarna natuurlijke en volledige malolactische gisting. Geen filtratie, Blending 100% van de wijnen rijpt in vaten om maximale frisheid te behouden, Na botteling rijpt de cuvée 2 tot 3 jaar op latten, Nul dosering. Deze Champagne Brut Nature Zero dosage heeft een vermiljoen gouden kleur. Een neus van vers geperste zwarte druiven, rood en wit fruit en agruma. Volle smaak van perzikipulp en aromatische kruiden. Een vleugje specerijen op de afdronk. Een fijne, strakke Champagne met een grote zuiverheid. Heerlijk!