



Champagne Drappier Carte d'Or Brut Demi

Wijndomein
Champagne Drappier

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Druivensoort
**75% Pinot Noir,
15% Chardonnay,
10% Pinot Meunier**

Karakteristiek
**droog, fris groen, kruidig,
kweepeer, wervelende
parel, witte perzik**



5% gerijpt in grote eiken vaten gedurende 12 maanden
Een fruitige, droge champagne. Deze cuvée is de ware
expressie van de Drappierstijl. Een rijke champagne die
opent met aroma's van steenvruchten zoals witte perzik.
Een vleugje kruiden kondigt een krachtige en complexe
mond met een zachte nasmaak van kweepeer aan. Ideaal
als aperitief. Serveer hem aan tafel bij vlees, vis of kaas.