



Champagne Drappier Millésimé Exception Brut

Wijndomein
Champagne Drappier

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Jaar
2019

Druivensoort
**60% Pinot Noir,
40% Chardonnay**

Karakteristiek
**amandelen, complex,
gember, romig, wit fruit**

Foodpairing
Risotto



(50%) 12 maanden gerijpt in grote eiken vaten. 5 jaar 'sur lattes'. Complexe en rijke neus van licht en wit fruit, amandel en verse gember. Licht romig in de mond. Een vleugje vanille getuigt van het hoge aandeel Chardonnay in deze Champagne terwijl de diepe Pinot Noir tot uiting komt in de vorm van fruit rood en violet. Ideaal als aperitief. Perfect met kalfsvlees, stoofpot, risotto of kip.

