

# CARTE D'OR

## CHAMPAGNE DRAPPIER



### Champagnes Type Brut sans année

Recherché pour sa structure mais aussi pour ses fines notes de fruits rouges très caractéristique.

- Pinot noir 75%
- Chardonnay 15%
- Meunier 10%

### Accords mets et vins

Apéritif, ou encore accompagne bien des viandes blanches et des poissons

### Détails

**Effervescent** : oui  
**Degrès** : 12 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Drappier  
**Couleur** : Blanc  
**Région** : Champagne  
**Appellation** : AOP Champagne  
**Cépages** : Pinot noir  
**Bio** : non  
**Contenance** : 0,75 L

### Dégustation

**Robe** : dorée aux reflets cuivrés  
**Nez** : 2légant sur notes de fraise et de baies rouges  
**Bouche** : Puissante et complexe sur fruits rouges  
**Garde** : 15 ans  
**Température de service** : 9°

### HISTOIRE DU DOMAINE

En 1808, François Drappier commence à exploiter le vignoble. En 1930, le Pinot noir est planté sur 70% du vignoble par Michel Drappier, ce qui emmène le Champagne de cette maison jusqu'à l'Elysée en passant par le Général de Gaulle. Toujours entre les mains de la famille Drappier, la maison de champagne installée à Urville a su faire face aux aléas climatiques et économiques grâce à leurs champagne de qualité.

### Caractéristiques

**Cépage** : 75% pinot noir, 15% chardonnay et 10% meunier  
**Vinification** : Pressoirs mécanique à faible pression, utilisation de la gravité, débourbage naturel, fermentation alcoolique pendant 2 semaines, fermentation malolactique  
**Elevage** : 95% sous bois, les 5% restant en foudre pendant 1 an

