

CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR MAGNUM

CHAMPAGNE DRAPPIER



Champagnes Type Brut sans année

C'est un champagne fruité, légèrement vineux et frais. C'est une cuvée idéale pour un cocktail ou un apéritif dînatoire.

En 1952, André et Micheline Drappier créent la cuvée Carte d'Or avec son étiquette jaune reconnaissable. Une évocation de la gelée de coing, fruit jaune dont on retrouve quelques notes aromatiques dans chaque bouteille.

Accords mets et vins

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

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Drappier
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir
Contenance : 1,50 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'Élysée 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 champagnes de qualité.

Caractéristiques

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

