

Drappier

Champagne Carte d'Or

Le Champagne préféré de Charles de Gaulle ! Une maison surtout réputée pour son rapport qualité-prix. Atypique, sans ajout de sucre, ni de soufre. Un champagne de gastronomie !

Fondée en 1808, la Maison Drappier possède 55 hectares de vignes dont tous les cépages classiques sont représentés avec une dominante pour le Pinot Noir (à 70%) mais sont présents également certains cépages oubliés comme le Petit Meslier, l'Arbane...

Cette Maison familiale préfère l'authentique et n'utilise que très peu de soufre. Elle a d'ailleurs créé une cuvée sans soufre : la Cuvée Brut Nature sans sulfite.

Cépages :

75% Pinot Noir
15% Chardonnay
1à% Pinot Meunier

Commentaires de dégustation :

Une robe dorée aux reflets cuivrés. Des bulles très fines alimentent un cordon de mousse très persistant. Son nez est très élégant et délicat, sur des notes de fraises, de baies rouges. Il évolue ensuite vers des arômes plus gourmands de viennoiseries. L'attaque franche et vive, puis des notes de fruits secs, de fruits mûrs et une porte épicée s'installent. La finale est fraîche, sur une sensation de rondeur et d'élégance.

Température recommandée de service : 8° C

Notes :

92/100 Wine Spectator
90/100 Robert Parker
16/20 Bettane & Desseauve

