



Drappier Champagne 1. Cru

Elegant Premier Cru Champagne hovedsageligt lavet på Pinot Noir-druer, der udelukkende kommer fra Grand Cru og Premier Cru-parceller! Vinen flaskelagres i 2-3 år "sur lie" før frigivelse.

Anbefalet til

Skaldyr, Fisk (fed), Fisk, Vegetar, Ost (faste), Meditationsvin



Champagne



Pinot Noir



Frankrig



Champagne



0

Champagne Drappier

Druerne til denne skønne 1. Cru kommer udelukkende fra Grand Cru og Premier Cru marker; Bouzy, Ambonnay, Cramant, Mareuil-sur-Ay og Pierry, med 30% reserve vin fra ældre årgange. Vinen ligger 2-3 år på bærmene i kælderen, før den kommer på flaske, hvor den tilbringer yderligere 4 måneder, som minimum, i flasken, før frigivelse.

Her er tale om en utrolig elegant og frisk vin. I næsen findes pærer, krydderier og vanilje. Der er stor kompleksitet og intensitet og smagen byder på æbler, pærer og hasselnødder. Lang, lang finish. Kan drikkes ung, men sagtens også ligge flere år i kælderen hvor kompleksiteten kun vil øges med alder.

Informationer

Varenummer	45291500
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Champagne Drappier
Region	Champagne
Druesammensætning	60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier og 10% Chardonnay