



Drappier Champagne Carte d'or Brut

Carte d'Or Brut er en af de mest roste champagner internationalt - og ikke mindst i Danmark. Denne Champagne har flere gange scoret topkarakterer ved vintests, og er garanteret for finesse, kompleksitet og value-for-money.

Robert Parker	90	ud af	100 Point
Wine Enthusiast	90	ud af	100 Point
Wine Spectator	91	ud af	100 Point



Champagne



Pinot Noir



Champagne



0

Champagne Drappier

Drappier er en sand pionér i Champagne, og var den første producent til at lave en Champagne uden tilsætning af svovl. At lave en Champagne helt uden tilsat svovl (sulfitter), er i dag en velanset og almindelig praksis ved de bedre Champagnehuse. Carte d'Or er dog tilsat en smule svovl, men generelt bruger Drappier meget små mængder i forhold til mange andre Champagneproducenter. I dag er størstedelen af deres vine økologisk - og i 2017 blev Michel Drappier kåret som "Green personality of the year" af Drinks Business, samt blev den første CO2 neutrale Champagneproducent i verden. Carte d'Or har en flot strågul farve, en indtagende frisk og fyldig frugtig bouquet af citrusfrugt, æbler, hvide blomster, mandler, let-ristede hasselnødder og røget mineralitet. Champagnen er lavet på 90% Pinot Noir, og rummer en meget fin og let-perlende struktur med meget stor fylde og kraft. En pragtchampagne at nyde som aperitif eller til hele festmåltidet. Vi kan ikke sige det bedre end Feinschmeckeren.dk: "Til prisen er det virkelig et godt kø"

Informationer

Varenummer	45161600
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Champagne Drappier
Region	Champagne
Druesammensætning	80% Pinot Noir, 15% Chardonnay og 5% Pinot Meunier