

# DRAPPIER, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2015



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Quitte  
Roter Apfel  
Brioche  
Weiße Blüten

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2015

**Weinberg**

Weinberge in Mesnil-sur-Oger, Chouilly und Cramant

**Anbau**

Haut Valeur  
Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
72 Monate  
2 Gramm / Liter  
Oktober 2021

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100