

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT ROSÉ GRANDE SENDRÉE 2010



GESCHMACK

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

AROMEN

Himbeere
Rhabarber
Gebäck
Erdbeere
Brioche
Kalkstein
Schwarzer Pfeffer
Laub

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
zugänglich
feine Holznote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)

Jahrgänge

2010

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100

Parker Wine Advocate 93/100

Winespectator 94/100

Decanter 90/100

Eichelmann 5/5