

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR – JEROBOAM (3 LITER)



## 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  
Himbeere  
Erdbeere  
Apfelschale  
Haselnuss  
Brioche  
Kreide

## STIL

zugänglich  
milde Säure

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (5%)  
Pinot Noir /

### Jahrgänge

Spätburgunder (80%)  
2018 (85%), 2017 - 2015

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

15% Reservewein

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2021

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100

### Decanter

87/100

### Jancis Robinson

16,5/20

### Eichelmann

5/5

### Wine Enthusiast

89/100