

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR – METHUSALEM (6 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 /  
Spätburgunder (80%)  
2018 (85%), 2017 - 2015  
Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
15% Reservewein  
24 Monate  
6 Gramm / Liter  
September 2021

## BEWERTUNG

### einfach genießen

### Decanter

### Jancis Robinson

### Eichelmann

### Wine Enthusiast

92/100  
87/100  
16,5/20  
5/5  
89/100