

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2018



## 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  
Roter Apfel  
Himbeere  
Aprikose  
Kalkstein  
Brioche  
Honig  
Waldboden

## STIL

viel Brioche  
zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (60%)

### Jahrgänge

2016

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

68 Monate

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100