



Charles de Gaulle

In den sechziger Jahren hielt sich der Général de Gaulle, wenn er nicht im Elysée-Palast oder auf Reise war, in seinem Haus La Boisserie in Colombey-les-Deux-Eglises auf.

Er liebte die Hügel der Champagne, die La Boisserie umgeben und die er in seinen Memoiren schildert, und er genoss die Produkte dieses französischen Bodens, den er so sehr liebte.

Auf den Champagne Drappier wies ihn sein Adjudant, Oberst de Bonneval, hin, der ein treuer Kunde des Hauses war. Ausgesucht wurde die an Pinot Noir reiche Cuvée Extra Dry.



Anlässlich des 50. Jahrestages des Aufrufs vom 18. Juni wurde im Jahr 1990 die Cuvée Collection Charles de Gaulle auf den Markt gebracht, zu Ehren dieser historischen Persönlichkeit, die so sehr mit der Champagne verbunden war.

Die Cuvée besteht zu 80% aus Pinot Noir und zu 20% Chardonnay. Die Farbe ist goldgelb, im Geruch überwiegt der Pinot.

Der Geschmack ist voll, weich und anhaltend: Ein charaktervoller, aber eleganter Champagner. Hervorragender Begleiter für weißes Fleisch.



CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE