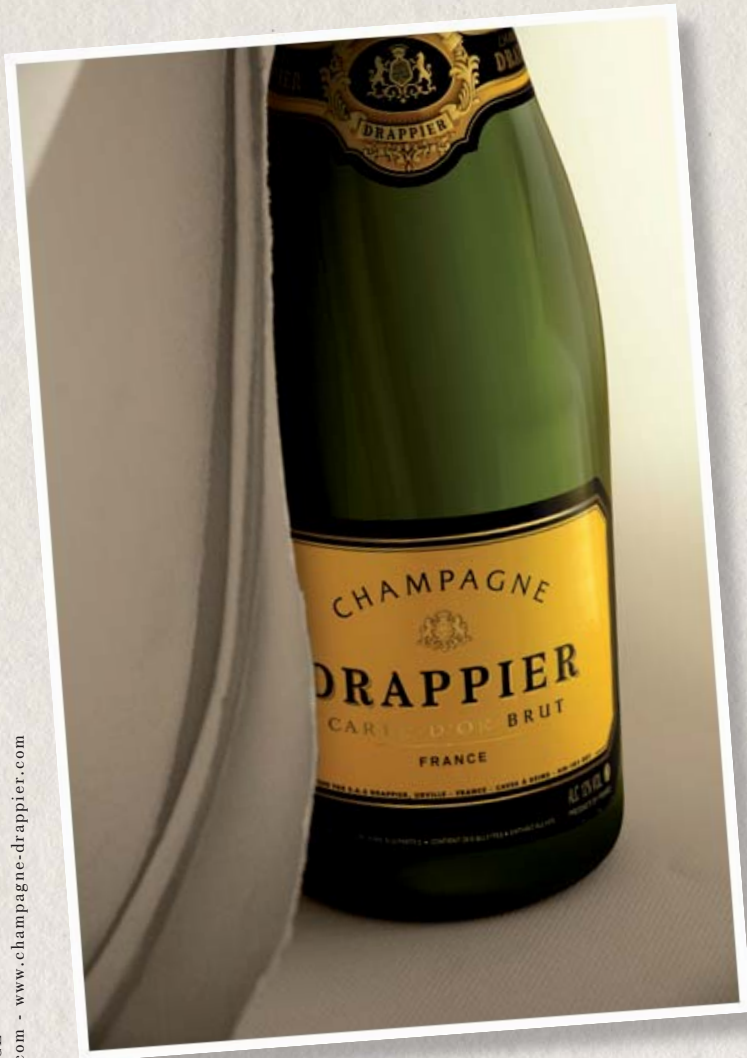


CHAMPAGNE DRAPPIER
Domaine et Caves Cisterciennes du XII^{ème} siècle / Rue des Vignes - 10200 URVILLE - FRANCE
Caves de Reims / 11 rue Coiot - 51100 REIMS - FRANCE
Tél. : +33(0)3 25 27 40 15 - Fax : +33(0)3 25 27 41 19 / infos@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com



Carte d'Or

La Cuvée Carte d'Or est l'expression même du style Drappier.

Avec 80 à 90% de Pinot Noir, 5 à 15% de Chardonnay et 5% de Pinot Meunier, on savoure presque un Blanc de Noirs.

La robe se reflète dans des ors riches quelquefois cuivrés. Aucune technique de vinification ne vient modifier la couleur naturelle de la Cuvée.

Au nez, le bouquet de fleurs d'églantier cède vite la place aux arômes de fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes. Une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe.



Au palais, l'ensemble est d'emblée vineux, dominé par les fruits mûrs : pêche, abricot et fruits rouges. La fraîcheur naturelle est à peine habillée d'un dosage discret qui assure une fin de bouche tout en longueur.

En mûrissant, le Carte d'Or vous étonnera avec des notes de pain d'épices, de fruits confits et de viennoiseries.

L'étiquette jaune et or, créée en 1952, est le signe distinctif d'une cuvée riche et gourmande tout en fraîcheur.



CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE