

CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE

## COFFRET IMMERSION CARTE D'OR



Le Coffret IMMERSION invite à la dégustation comparative de deux cuvées Carte d'Or : l'une élevée dans les caves cisterciennes de la famille Drappier à Urville, l'autre dans les profondeurs des eaux bretonnes des Côtes d'Armor.

Jusqu'à leur troisième année de vie, les deux flacons partagent le même parcours : vendange issue principalement de 2017, vins de réserve de 2016 et 2015, tirage en avril 2018.

Le flacon de Carte d'Or a été immergé dans la Manche, au lieu-dit *Ar Pommellou*, concession marine de la famille Drappier. Ce terroir maritime est défini par une amplitude thermique faible (entre 8 et 13 degrés), et une profondeur de 31 mètres. Déposée au fond de la mer le 4 octobre 2020, son expérience sous la mer a duré 646 jours. On peut observer un ralentissement du vieillissement lié à une plus faible teneur en oxygène de l'eau que de l'air. Le Champagne évolue dans un environnement neutre, la pression contenue dans la bouteille étant équilibrée par la pression à cette profondeur (4 bars).

### CARTE D'OR

**Assemblage :** 80 % pinot noir, 15 %  
chardonnay, 5 % pinot meunier

**Dosage :** 6 g/L

*Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyaux comme la pêche blanche des vignes. Une note épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux d'une grande complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique*

