

CHAMPAGNE

CARTE D'OR

La cuvée **Carte d'Or** exprime l'identité de notre maison dirigée par la même famille depuis 1808. À Urville, au coeur de la Côte des Bar, nous cultivons le naturel et l'authentique au service d'un grand vin de Champagne.

DÉGUSTATION

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.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. À table avec une viande blanche, un poisson à chair ferme, un fromage de Chaource. Servir à 7°C



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 80 %
Chardonnay 15 %
Meunier 5 %

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimmeridgien
Culture raisonnée durable
Pressoir à plateau faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré et non décoloré

ÉLEVAGE :

5 % des vins élevés sous bois
40 % de vins de réserve
Très peu sulfité

DOSAGE :

6,5 g/l

"Tout le savoir-faire Drappier, presque un Blanc de Noirs, notes de Coing."