

CHAMPAGNE

# CHARLES DE GAULLE

Figure emblématique de l'Histoire de France, le **Général de Gaulle** était un fidèle client de la maison Drappier. Nous lui rendons hommage dans cette cuvée qui s'exprime avec puissance, caractère et élégance.

## DÉGUSTATION

Nez très fin, sur les agrumes, la pomme, l'amande et la muscade. Une fois en bouche, la Cuvée Charles de Gaulle est d'une remarquable complexité, avec une mousse aérienne et des notes légèrement confites.

## SERVICE

Idéal à l'apéritif. Poule faisane farcie au foie gras, mesclun de salade avec aiguillons de pintade grillés, Brie de Meaux.  
Servir à 8°C.



## VINIFICATION

### ASSEMBLAGE :

80 % Pinot Noir  
20 % Chardonnay

### VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique  
Kimmeridgien d'Urville  
Culture raisonnée durable  
Pressoir à plateau à très faible pression  
Première presse  
Vinification par gravité  
Débourbage naturel  
Fermentation malolactique  
Non filtré  
Très peu sulfité

### ÉLEVAGE :

30% des vins sont élevés en foudre.  
Partiel sous bois  
Elevés 36 mois en bouteille

### DOSAGE :

5 g/l

*“ La rencontre d'un terroir et d'un homme dans un moment d'intimité. ”*