

C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

CHAMPAGNE DRAPPIER
Carte d'Or

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Carte d'Or im Überblick

Das ganze Können, Wissen, Erfahrung von Drappier

Fast ein Blanc de Noirs

Quitten-Anklänge

Der stärkste Trumpf des Hauses Drappier ist sein Weinberg, der sich über 100 ha erstreckt. Seit 1808 ist es unserer Familie gelungen, ausgesucht besonnte und sehr kalkhaltige Parzellen zu erwerben, die in ihrer Mehrzahl um das Städtchen Urville liegen. Hier kommt unsere vorherrschende Rebsorte, der Pinot Noir, zu voller Entfaltung und erlaubt die Produktion aromatischer und sehr eleganter Weine.

Bereitung der Cuvée Carte d'Or

Ausschließlich Moste aus der ersten Pressung (die man in der Champagne „cuvée“ nennt)

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

Der Most fließt durch Schwerkraft, Pumpen wird überflüssig, was die Oxydierung verhindert

Natürliche Klärung

Alkoholische Gärung : zwei Woche bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (oder biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Minimale Schwefelung

5% der Weine reifen ein Jahr lang im Fass, um die Cuvée anzureichern

Dosage : 7 g/l

Degustation

In der Cuvée Carte d'Or drückt sich der „Stil Drappier“ ganz rein aus. Mit seinem großen Anteil an Pinot Noir genießt man beinahe einen Blanc de Noirs. Dieser Champagner bietet einen außerordentlichen Reichtum an Aromen: zunächst Kernobst wie weißer Weinberg-Pfirsich, dann kündigt eine würzige Note einen kraftvollen und komplexen Geschmack an. Ein gehaltvoller, komplexer Champagner mit einer charakteristischen Note von Quittengelee.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Beim Essen zu weißem Fleisch, Fischrouladen, Chaource-Käse.

Serviertemperatur 7°

