

Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage



Titel	Waarde
Flesgrootte	0.75
Land	Frankrijk
Streek	Champagne
Wijndomein	Champagne Drappier
Druivensoort	Pinot Noir
Appellatie	Aop Champagne
Omschrijving	De Cuvée Brut nature Zéro wordt als volgt gevinifieerd: Alleen sap van de eerste persing - de cuvées - wordt gebruikt, er wordt gebruik gemaakt van zwaartekracht om pompen te voorkomen, wat oxidatie voorkomt, natuurlijke bezinking, alcoholische gisting gedurende ongeveer 2 weken bij lage temperatuur, daarna natuurlijke en volledige malolactische gisting. Geen filtratie, Blending 100% van de wijnen rijpt in vaten om maximale frisheid te behouden, Na botteling rijpt de cuvée 2 tot 3 jaar op latten, Nul dosering. Deze Champagne Brut Nature Zero dosage heeft een vermiljoen gouden kleur. Een neus van vers geperste zwarte druiven, rood en wit fruit en agruma. Volle smaak van perzikipulp en aromatische kruiden. Een vleugje specerijen op de afdronk. Een fijne, strakke Champagne met een grote zuiverheid. Heerlijk!
Wijnexperts review	"This is dry, but not quite bone dry. The richness of the smooth Pinot Noir is enough to round out the crisp apple and lime flavors, giving it a wonderful brightness. It could be aged, though its freshness makes it drinkable now., Un rosé 100 % Pinot Noir et sans dosage. Une robe saumonée à l'air un tantinet provençal. La bulle fine donne un caractère vibrant, ce qui est assez rare

dans les rosés, même en Champagne. Les notes de fruits rouges de type griotte

confirment la vigueur et l'équilibre de ce rosé pas comme les autres."

Wijnexperts score

Wine spectator: 91/100

Wine Enthusiast: 91/100

Gault & Millau: 17,5/20