Baeten Vinopolis
Weertersteenweg 181
3680 Maaseik
info@baetenvinopolis.be
www.baetenvinopolis.be

Champagne Drappier Carte d'Or Brut



Titel	Waarde
Flesgrootte	0.75
Land	Frankrijk
Streek	Champagne
Wijndomein	Champagne Drappier
Druivensoort	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Appellatie	Aop Champagne
Omschrijving	5% gerijpt in grote eiken vaten gedurende 12 maanden. Een fruitige, droge champagne. Deze cuvée is de ware expressie van de Drappierstijl. Een rijke champagne die opent met aroma's van steenvruchten zoals witte perzik. Een vleugje kruiden kondigt een krachtige en complexe mond met een zachte nasmaak van kweepeer aan. Ideaal als aperitief. Serveer hem aan tafel bij vlees, vis of kaas.
Wijnexperts review	"Granny Smith apple, toasted almond, currant and whole-grain toast flavors are fresh and well-meshed, structured by bright acidity and a lively bead. Offers a creamy finish, with hints of smoke and honeycomb. Drink now through 2018.,The 1995 Brut Carte d'Or, tasted from magnum, is gorgeous today. Light honey, smoke, dried pears, spices and toasted almonds are some of the many nuances found in this rich, textured wine. This magnum was disgorged in December 2008, which has allowed the wine to develop gorgeous tertiary complexity. The 1995 is in a gorgeous place. It can be enjoyed today, or cellared for another

	decade-plus, especially if readers want to experience more evolved nuance. This big, broad-shouldered Champagne captures the essence of the Drappier style to the fullest. Disgorgement date: December 2008., Mature, warming aromas, toast and nuts, rich poised beautifully balanced, very delicate, long hedonistic, almost «emotional». , Des parfums de sous-bois envahissent ce champagne, mais aussi du pain toasté et des fruits ultra-mûrs. Puissance et complexité dans la bouche avec une fine bulle. La finale est d’une harmonie exemplaire. Majestueux. Un dé- lice avec un foie gras de canard poêlé."
Wijnexperts score	Wine spectator: 91/100 Parker: 93/100 International Wine Challenge: Gold Medal Le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France: 14/20 Gault & Millau: 18/20