

Драпие Карт д'Ор Екстра Брут нон винтидж

Drappier Carte d'Or Extra Brut NV

CHAMPAGNE
DRAPPIER
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

Произход

Държава Франция

Винен регион Шампан

Винарна Драпие

Технически данни

Сортов състав Пино Ноар, Шардоне и Мьоние

Виг Пенливо бяло вино, Екстра Брут

Разфасовки 200 мл, 750 мл

Затваряне Естествен корк

Винификация

Сокът се извлича с преса, калибрирана на ниско налягане. За кювето се използва само сок от първото пресоване. Гравитационна винификация с естествено утаяване, последвана от малолактична ферментация. Виното е нефилтрирано и не е обезцветено. 5% от вината отлежават в дъбови бъчви и се използват 40% вина от други реколти. Сулфитирането е сведено до минимум.

Отлежаване

3 години в избата и 6 месеца след дегоржаж (премахване на утайката). Дозаж 5 гр/л.

Описание

Накратко

Кювето Карт д'Ор изразява идентичността на Къщата Драпие, ръководена от едно и също семейство от 1808 г. насам. Виното разкрива всички аромати на благородния сорт Пино Ноар, който съставлява минимум 80% от бленда.

Дегустационни бележки

В този доминиран от Пино Ноар бленд, се наслаждаваме на вино, което е с характера на Блан де Ноар. Шампанско, предлагащо изключително ароматно богатство. Вкусът започва с костилкови плодове - бели праскови, след което се появява пикантна нотка и мощно, комплексно и плътно усещане на небце. Комплексно шампанско със запомняща се характерна нотка на желе от дюля.

Съчетание с храна

Отлично като аперитив, в комбинация с бели меса, риба с плътен характер и текстура, сирена. Сервирайте на 7°C.

Бележки

