



## Champagne Carte d'Or Brut Magnum

**Art. Nr.:** 16670

**Hersteller:** Drappier, Urville - Caves à Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2017

**Vinifizierung/Ausbau:** Flaschengärung und 3 Jahre Lagerung auf der Hefe bei 11° C

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

### **Bewertung:**

**Wine Spectator:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 67.50

### **Verkostnotiz**

Helles Gold, feine Perlage, in der Nase fein-fruchtiges Bukett nach roten Früchten, zarte Hefenoten und würzige Anklänge, am Gaumen einladende Frische, Frucht und Würze, angenehm prickelnd, etwas Brioche im Finale, guter Nachhall.