



## Champagne Charles de Gaulle Brut

Art. Nr.: 31646

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

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Säure:** 4,5 g

**Restzucker:** 7 g

### **Bewertung:**

**James Suckling:** 90

**Robert Parker:** 92

### **Speiseempfehlung:**

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

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 53.60**

### **Verkostnotiz**

In der Nase feine Aromen mit Zitrusfrüchten, Apfel, Mandel, etwas Muskat, am Gaumen komplex, fruchtig und elegant mit luftigem Schaum und langes Finale mit einer feinen Säure.