



Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Topjahrgang, 10 Jahre gereift - ein Meisterwerk mit 98 Punkten

Beschreibung:

Aus einer kleinen, geschichtsträchtigen Parzelle in Urville stammend, verkörpert der Lagenchampagner Grande Sendrée die Essenz der Côte des Bar: mit cremiger Textur, feiner Perlage und salziger Frische. Der grosse Jahrgang 2012 verleiht ihm einzigartigen Charakter und macht diesen Champagner zur Legende. Gewachsen auf besonders kalkreichen Böden, vereint er Pinot Noir und Chardonnay in vollkommener Harmonie. Ein Drittel der Grundweine reifte im Holz, anschließend lagerte die Cuvée mindestens neun Jahre auf der Hefe.

Aromenprofil:

Sattes Bernstein mit goldenen Reflexen und feinsten Perlage. Üppig-großzügiger Duft mit getrockneten Früchten und Fruchtkonfitüre, Blütenhonig, Brioche und dezenten Röstaromen. Im Glas mit beeindruckender Fülle, Komplexität und geschmacklichem Tiefgang. Über 70 Jahre alte Rebstocke in der gleichnamigen Parzelle sind die Basis für diesen herausragenden Vintage-Champagner. Der Pinot Noir sorgt für Tiefe und Nachhall, der Chardonnay bringt Eleganz und Feinheit mit.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Artikelnummer:	1072812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.