

# CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR BRUT

**REGIÃO** | Outros

**TIPO** | Champagne

**CASTAS**

Chardonnay, Meunier e Pinot Noir

**O VINHO**

O Drappier Carte d'Or expressa todos os aromas da casta nobre Pinot Noir, que constitui a maioria da sua mistura. Branco, mas produzido da uva tinta, é procurado não só pela sua estrutura, mas também pelas suas características notas elegantes de frutas vermelhas. O Carte d'Or é a própria expressão do estilo Drappier.

**NOTAS DE PROVA**

Carte d'Or cuvée é a própria expressão do estilo Drappier. Com uma proporção muito elevada de Pinot Noir, estamos quase a saborear um Blanc de Noirs.

Champanhe com uma grande riqueza aromática, abre com aromas de frutas sem caroço, como pêsego branco, e uma nota picante anuncia um paladar poderoso e complexo. Um Champanhe vinoso de uma suave complexidade, com uma nota característica de marmelo.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Ideal como aperitivo. À mesa acompanha bem carnes brancas, filetes de peixe laminados e queijo Chaource.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12%

