



URVILLE



DRAPPIER CARTE D'OR

Maison DRAPPIER

La Maison Drappier a été fondée en 1808 et dispose d'un vaste vignoble, dont près de la moitié est travaillé selon les principes de l'agriculture biologique. Les champagnes, élaborés avec des doses minimales de soufre, sont colorés, généreux dans leurs arômes et d'une grande vinosité.

La cuvée Brut Nature sans soufre, l'une des cuvées les plus emblématiques de la maison, permet au Pinot Noir de s'exprimer librement. La cuvée Charles de Gaulle rend hommage à l'homme qui aimait offrir du Drappier lors de ses réceptions privées à Colombey-les-deux-Églises, ville proche du domaine.

La gamme de champagne Carte d'Or se décline en millésimes avec notamment le Carte d'Or 1995 qui séduit par sa plénitude, son corps ample, riche et savoureux.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Carte d'Or

La cuvée Carte d'Or exprime l'identité de la maison dirigée par la même famille depuis 1808.

Cette cuvée est non filtrée, non décolorée, très peu sulfitée.

Assemblage : 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

Élevage du vin : 5% des vins sont élevés en sous-bois.

Dosage : Brut (6,5 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Dorée aux reflets cuivrés, bulles fines.

NEZ } Éléгант, arômes de pêche de vigne, puis de viennoiserie.

BOUCHE } Puissante, et complexe, épicée, vineuse, notes de gelée de coing.

CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE
JACQUES FAURE



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal à l'apéritif, ou bien sur une viande blanche, un poisson à chair ferme, ou sur un fromage de Chaource...



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Pomme, Orange, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Miel, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Miel, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Miel, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com