

CARTE D'OR

BRUT

O Drappier Carte d'Or expressa todos os aromas da casta nobre Pinot Noir. De facto, ela constitui pelo menos 80% da mistura. Uma uva vermelha que produz sumo branco, é procurada não apenas pela sua estrutura, mas também pelas suas muito características notas elegantes de frutas vermelhas.

Carte d'Or em poucas palavras...

- Todo o conhecimento Drappier
- Quase um Blanc de Noirs
- Notas de marmelo

Vinificação 'cuvée' Carte d'Or

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Pressas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- Uso mínimo de enxofre.
- 5% dos vinhos são envelhecidos em barris por 1 ano para enriquecer o vinho de base.
- 7 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

O Carte d'Or 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 com caroço, como pêssigo branco, e uma nota picante anuncia um paladar poderoso e complexo. Um Champanhe vinoso de uma suave complexidade, com uma nota característica de marmelada.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. À mesa, acompanha carnes brancas, peixe e queijo.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 75%
 Chardonnay 15%
 Meunier 10%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
Ref. 2013	Ref. 2002	Ref. 2001	Ref. 2003	Ref. 2004	Ref. 2019