
Drappier Champagne Charles de Gaulle

Produttore

Drappier

Denominazione

Champagne Aoc

Tipologia

Champagne

Formato

75 cl

Regione

Francia

Zona di produzione

Champagne - Aube

Vitigni

80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

N. bottiglie prodotte

.

Temperatura di servizio

7°C

Grado alcolico

12% vol.



Vinificazione

Il mosto fiore, dopo una prima spremitura, viene separato dalle fecce per decantazione evitando così filtraggi con pompe che potrebbero favorire l'ossidazione. Viene poi aggiunta una minima parte di solforosa per una leggera stabilizzazione (quantitativo tre volte inferiore alla norma).

Note/caratteristiche del prodotto

Champagne di spessore, dalla finezza assoluta e dal notevole equilibrio. Uno dei vini preferiti dello statista Charles De Gaulle, costantemente servito durante il periodo della sua permanenza all'Eliseo, combina frutto, acidità ed eleganza in una beva armoniosa e assolutamente piacevole.
