

## Champagne Carte d'Or Brut Jeroboam

Art. Nr.: 16671

**Hersteller:** Drappier, Urville - Caves à Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Flaschengärung und drei Jahre Lagerung auf der Hefe bei 11° C

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 91

**James Suckling:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 3,0 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 305.00**

### **Verkostnotiz**

Helles Gold, feine Perlage, in der Nase fein-fruchtiges Bukett nach roten Früchten, zarte Hefenoten, am Gaumen einladende Frische und Frucht, feine Würze im Nachhall.