



Rosé de Saignée

— France — Champagne

Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire, Champagne éclatant au nez, offrant des sensations similaires en bouche. Chaleureux et satiné, légèrement épicé avec des notes de fruits à noyau, équilibrées par une belle fraîcheur en finale.

Note de dégustation

Le Champagne Drappier a eu l'honneur d'être choisi par Charles de Gaulle pour ses réceptions privées de Colombey-les-Deux-Églises au cours desquelles il aimait offrir un champagne aromatique et authentique. Ce vignoble très local a permis à la famille de renforcer ses méthodes de viticulture durable, la certification de certaines parcelles en «Agriculture Biologique».

Commentaires

91/100
PARKER

Fiche Technique

Cépage	Pinot noir	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	12°	Type de vin	Effervescent
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rosé	Région	Champagne