



Photo non contractuelle

**Appellation** Champagne  
**Climat, Cuvée** Brut Nature  
**Domaine, Maison** Drappier

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Champagne

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Pinot noir  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** En bouteilles de 36 mois

**Degré d'alcool** 12 %  
**Temps de garde** 1 à 8 ans  
**Température de service** 8°C

**Robe** Or pâle à reflets argentés  
**Nez, Bouche** Fruits blancs, agrumes, herbes aromatiques  
**Caractère du vin** Nerveux  
**Longueur en bouche** Importante

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** Huitres, caviar  
**Entrée chaude ou froide** Tartare de Daurade  
**Poisson, Fruits de mer** Homard bleu de Bretagne  
**Viande blanche, Volaille** Côtes de veau poêlées  
**Viande rouge, Gibier** /  
**Plat principal** /  
**Fromage** /  
**Dessert** Omelette norvégienne, Macarons