

CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTROLÉE

Carte d'Or - Brut

MAISON DRAPPIER

En 1808, François Drappier s'installe à Urville et fonde le vignoble. Dans les années 1930, Georges Collot relance le Pinot Noir, devenu aujourd'hui le cépage signature du domaine. André et Micheline Drappier modernisent la maison au XX^e siècle, créant notamment la cuvée Carte d'Or. Leur fils Michel reprend les vinifications en 1979 et étend le domaine. Depuis 2016, la huitième génération - Charline, Hugo et Antoine - poursuit l'aventure, développant des pratiques biologiques et une démarche carbone neutre.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 12,0°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE 30 000 bouteilles		SUPERFICIE -
ÂGE DU VIGNOBLE -		CÉPAGE 80% Pinot Noir 15% Chardonnay 5% Pinot Meunier
TYPE DE VITICULTURE Raisonné		DOSAGE Brut - 6,5 g/L
TERROIRS Assemblage des 3 cépages. Sol calcaire jurassique kimmeridgien. Non filtré et non décoloré.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	



CHAMPAGNE - CÔTE DES BARS

NOTES ET DISTINCTIONS

- Decanter World Wine Awards 2020 :
Médaille de Bronze
- Guide Dussert-Gerber 2024 :
91/100



Épicé - Puissant - Complexe

