

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Drappier Champagne Carte d'Or Extra-Brut
Vinícola	Champagne Drappier
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Chardonnay e Meunier
Teor Alcoólico	12%
Maturação	5% do vinho maturou em cascos de carvalho
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Penin 93 pts Tom Cannavan 92 pts James Suckling 91 pts Revista Adega 91 pts Falstaff 91 pts Bacchus Magazine 91 pts Wine Advocate 91 pts Decanter Magazine 91 pts Jeb Dunnuck 90 pts Tim Atkin 90 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Spectator 90 pts Gismondi on Wine 90 pts Burghound 17 pts Vinum Wine Magazine

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1808, François Drappier chegou a Urville e deu início a uma história que transformaria a pequena comuna em referência em Champagne. A família foi pioneira no cultivo da Pinot Noir quando poucos acreditavam no potencial da casta na região — hoje, ela domina 70% dos vinhedos e é a alma dos rótulos da casa.
O terroir também joga a favor: solos de calcário Kimmeridgian, os mesmos de Chablis, que adicionam finesse e mineralidade. Tudo conduzido com cultivo orgânico e práticas sustentáveis, como a aração com cavalos, reduzindo o uso de máquinas e emissões.
Lançado em 1952, o Carte d'Or é o Champagne mais emblemático da Drappier. Elaborado apenas com mosto flor, combina 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay e 5% Meunier, com pequena parcela maturada em carvalho e 40% de vinhos de reserva.

ANÁLISE SENSORIAL

Analise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos dourados, *perlage* fino e persistente

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

Analise olfativa

DESCRIÇÃO

elegante e complexo, com aromas de frutas de caroço e de polpa branca maduras, em especial pêssego, pera e maçã, além de excelentes notas de flores brancas e panificação, acompanhadas de *nuances* cítricos e um leve toque mineral

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

Analise gustativa

DESCRIÇÃO

refrescante e equilibrado do início ao fim, tem textura levemente untuosa, acidez marcante e bom volume, com notas de raspas de laranja, mel, casca de pão em um final longo e mineral

CULINÁRIA

CARNES

 peixe

 crustáceo

 ave

 suíno

 cordeiro

 gado

 caça

 curada

QUEIJOS

 frescos

 moles

 médios

 duros

DA TERRA

 hortaliças

 legumes

 cereais

 cogumelos

AMIDOS

 massas

 risotos

 polenta

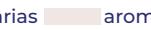
 tubérculos

TEMPEROS

 pimentas

 ervas

 especiarias

 aromáticos

DOCES

 oleoginosas

 frutas

 sobremesas

 chocolate

DESCRIÇÃO bruschetta de abacate e ovo pochê, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta