



AOP CHAMPAGNE BRUT RESERVE A.BERGÈRE BLANC BRUT

Vous aimerez sa couleur jaune foncée, son nez fruité intense très agréable, la fraîcheur et l'équilibre de sa bouche. Véritable champagne «plaisir», la cuvée réserve sera le complice parfait d'un apéritif spontané, mais sera aussi en parfaite harmonie sur un plateau de fromage.



AOP CHAMPAGNE BRUT RESERVE BILLECART- SALMON BLANC BRUT

A l'oeil : Cette cuvée aux reflets or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante. Au nez : Maturité teintée de fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre. En bouche : une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.



AOP CHAMPAGNE CARTE D'OR DRAPPIER BLANC BRUT

La cuvée Carte d'Or est l'expression même du style Drappier. Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes. Une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe. Vineux et d'une belle complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique.



AOP CHAMPAGNE BRUT NATURE DRAPPIER BLANC EXTRA BRUT

Robe or vermeil. Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrumes. Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale. Un Champagne fin et tendu d'une grande pureté.