

Place  
aux  
VINS



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DRAPPIER QUATTUOR BLANC DE 4 CÉPAGES BLANCS Côte des Bars - Montagne de Reims



### Cépages :

- Arbanne 25%
- Petit Meslier 25%
- Blanc Vrai 25%
- Chardonnay 25%



### Vinification :

Seuls les jus de première presse - les cuvées - sont utilisés. Pressoirs mécaniques à faible pression. Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages lors du transfert de cuves, ce qui évite l'oxydation. Utilisation minimale du

souffre. Pas de filtration. 100% des vins sont élevés en cuves afin de garder la plus grande fraîcheur.



### Terroir :

Pour la Côte des Bars, Le sous-sol est essentiellement composé de marnes, calcaires et d'argiles. Les sols sont bruns calcaires. Pour la Montagne de Reims, sols crayeux, avec quelques colluvions (débris provenant de l'érosion des autres couches).

Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert

02 735 32 00 - 0499 08 88 92



### Dégustation :

Arômes de raisins très frais et agrumes évoluent ensuite vers des notes de pommes miellées, de confiture de figue, portés par un bouquet de fleurs blanches. En bouche, un Champagne avec beaucoup de fraîcheur, minéral et ciselé avec une finale persistante.



### Accords mets/vin :

Idéal à l'apéritif. Parfait avec une tartelette printanière, une blanquette de la mer, un carpaccio de veau à la truffe blanche.