

VILMART GRAND CELLIER 1ER CRU CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke
Vilmart

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Chardonnay

Herstellungsprozess

Champagne Grand Cellier von Vilmart wird aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir hergestellt, die von Weinbergen kommen, die als Premier Cru klassifiziert sind. Die Rebstöcke sind fünfzigjährig. Die Trauben werden von Hand gelesen. Die Reifung des Grundweins dauert zehn Monate in Eichenfässern von 228 Litern. Der Champagner liegt dann nach der Abfüllung in Flaschen zweiundvierzig Monate auf der Hefe.

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 52.00
(inkl. MwSt.)