

FAMILLE COLLET PIERRE NOIRE EXTRA BRUT AOP CHAMPAGNE 13° 75CL



75cl

Marke

Famille Collet

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

ohne

Alkoholgehalt

13 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Fisch , Grill BBQ , Meeresfrüchte , Weichkäse

Herstellungsprozess

Für die Cuvée Pierre Noire werden alte Reben aus dem südlichen Terroir von Fontaine-Denis mit einer seit 2012 aufgebauten Perpetual-Reserve im Foudre vinifiziert. Ein Anteil wird zusätzlich in französischen Eichenfässern vergoren und ausgebaut, bevor der Wein rund 40 Monate nach der Ernte reift.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite

Energie in kcal

80

Energie in kJ

335

56.00

(inkl. MwSt.)