

DOMAINE DE LA CHAPELLE 2024 CRÉMANT DE BOURGOGNE AC 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Domaine de la Chapelle

Titre alcoométrique

11.5 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Les raisins de chardonnay, vendangés le 27 août 2024, sont vinifiés sans chaptalisation, élevés les six premiers jours en fûts de chêne neufs et conduits sans ajout de soufre sous protection biologique jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Après 15 mois de vieillissement sur lattes, les bouteilles sont remuées à la main sur pupitres pendant deux semaines, puis dégorgées au domaine.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2028

26.80

(y compris la TVA)