

DE SOUSA GRAND CRU CUV. DES CAUD. EXTRA BRUT CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

De Sousa

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Des vignes de plus de 50 ans issues de parcelles de Grands Crus d'Avize et d'Ogre. Fermentation sous fûts de chêne. Élevage sur lies pendant au moins 36 mois.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 89.00

(y compris la TVA)