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

75cl

Fabricant
De Sousa

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay

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

HIT 94.00
(y compris la TVA)