

# CAROLE HAUDOT PARCELLAIRE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 1.5L



**1.5l**

**Fabricant**

Carole Haudot

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Cépage**

Chardonnay

**Processus de fabrication**

Der Grundwein für den Parcellaire wurde im Jahr 2017 geerntet. Zusätzlich zur alkoholischen Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit der Dégorgement im November 2020 hat man den Champagner auf 5.5 g/l Restzucker eingestellt. Die Flaschengärung dauerte fast 2.5 Jahre an.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**155.00**

(y compris la TVA)