

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



1.5l

Fabricant

Carole Haudot

Titre alcoométrique

12.5 %

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

actuel 155.00

(y compris la TVA)