

HATTINGLEY VALLEY CLASSIC RESERVE BRUT HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

Fabricant

Hattingley Valley

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Méthode traditionnelle de fermentation d'un assemblage composé de 50 % de chardonnay, 30 % de pinot noir, 19 % de pinot meunier et 1 % de pinot gris. 15 % du vin de base est fermenté en fûts bourguignons de vieux chêne et 18 % de vin de réserve est ajouté. Ce vin mousseux est mûri sur lies pendant 25 mois et 5 mois supplémentaires en bouteille après le dégorgement.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2025

actuel 39.00

(y compris la TVA)