

HATTINGLEY VALLEY ROSÉ BRUT 2017 HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

Fabricant

Hattingley Valley

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Assemblage de 60 % de pinot noir, 38 % de pinot meunier et 2 % de pinot précoce. Le pinot noir et le pinot meunier sont fermentés en cuves inox et 8 % en fûts de vieux chêne bourguignons. Maturé pendant 5 mois avant que les 2 % de pinot précoce, vin rouge macéré à froid, ne soient ajoutés. Le vin mousseux passe ensuite 29 mois sur lies et est mis en bouteille avec un dosage de 8g/l.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2027

actuel 56.00

(y compris la TVA)