ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE UMAMI EXTRA BRUT 2012 CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
De Sousa

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication
Chardonnay à 60 % et pinot noir à 40 %. Les vignes ont toutes plus de 50 ans d'âge et viennent d'Avize, Ay et Ambonnay. Umami est élevé sous fûts de chêne de 225 litres, avant d'être stocké en crayères traditionnelles pendant trois ans.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

230.00
(y compris la TVA)