

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)