

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2016 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Moët & Chandon

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication

Moët & Chandon Champagne Grand Vintage ist ein Jahrgangs-Champagner aus dem Jahr 2013. Er besteht aus 41% Chardonnay, 38% Pinot Noir und 21% Pinot Meunier. Die Hefesatzlagerung beträgt sieben Jahre. Nach dem Degorgieren wurde er mindestens noch 6 Monate gelagert. Die Dosage beträgt 5 g/l.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

75.00

(y compris la TVA)