

MAILLY GRAND CRU RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE AC 12° 3L



3l

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Assemblage de 75 % de pinot noir et 25 % de chardonnay. Vinification classique. Le vin de base Grand Cru est partiellement fermenté en barrique et assemblé avec des vins de réserve de plus de dix ans. Maturé pendant au moins trois ans.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Wine Spectator , 91 Points

Wine Enthusiast , 91 Points

actuel 320.00

(y compris la TVA)