

MAILLY GRAND CRU RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE AC 12° 37.5CL



37.5cl

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Assemblage de 75 % de pinot noir et de 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

James Suckling , 91 Points

HIT 29.50

(y compris la TVA)