

MAILLY GRAND CRU ROSÉ BRUT CHAMPAGNE AC 12° 1.5L



1.5l

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

90 % pinot noir et 10 % chardonnay. Les raisins sont vendangés à la main et traités avec soin. Macération pendant 24 heures à une température de 16 °C. Fermentation malolactique. Elevage en cuves inox. Fermentation classique en bouteille.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Wine Spectator , 90 Points

Vinum , 16 Points

Wine Enthusiast , 91 Points

James Suckling , 92 Points

145.00

(y compris la TVA)