

HATTINGLEY VALLEY KINGS CUVÉE EXTRA BRUT 2014 HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

Fabricant

Hattingley Valley

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Assemblage de 70 % de chardonnay et de 30 % de pinot noir, entièrement fermenté en fûts de chêne, puis mûré pendant 8 mois en fûts de quatre ans. Seuls les 7 meilleurs fûts (sur un total de 180) sont sélectionnés. Après la mise en bouteille, le vin mousseux vieillit pendant 30 mois sur lies et, après dégorgement avec 5 g/l de dosage, encore 6 mois avant d'être commercialisé.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2035

actuel 99.00

(y compris la TVA)