

# HATTINGLEY VALLEY BLANC DE BLANCS BRUT 2014 HAMPSHIRE 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Hattingley Valley

**Titre alcoométrique**

12 %

**Processus de fabrication**

100 % chardonnay, récolté à la main. Le vin fermente en cuves inox et une petite partie (7 %) en fûts de vieux chêne. Après la fermentation malolactique, le vin est mûri sur lies pendant 4 ans et est mis en bouteille avec un dosage de 6g/l.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**A boire jusqu'au**

2030

**actuel 59.00**

(y compris la TVA)