

DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE MYCORHIZE EXTRA BRUT CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

De Sousa

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Un champagne élaboré à partir de 100 % de chardonnay provenant de vignes de 60 ans d'âge, élevé pendant trois ans sur lies.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Vinum , 19 Points

James Suckling , 93 Points

89.00

(y compris la TVA)