

FAIVELEY GRAND CRU 2016 BÂTARD-MONTRACHET AC 13° 75CL



75cl

Fabricant

Faiveley

Titre alcoométrique

13 %

Processus de fabrication

Les raisins de chardonnay sont vendangés à la main et pressés pneumatiquement de manière très contrôlée. Après la clarification, on procède à la fermentation, qui dure quatre semaines et se déroule dans des fûts de chêne français. Entre 50 et 60% des fûts sont en bois neuf. Le moût vieillit ensuite pendant 18 mois dans des fûts de chêne également français. Un bâtonnage régulier est effectué.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2032

Prix

Jancis Robinson , 17 Points

actuel 318.00

(y compris la TVA)