

MAILLY GRAND CRU EXTRA BRUT 2019 CHAMPAGNE AC 12° 1.5L



1.5l

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Les raisins issus de parcelles Grand Cru sélectionnées sont vendangés à la main, pressurés en grappes entières et fermentés à 15 °C ; la fermentation malolactique se déroule en cuves inox thermorégulées et en fûts. Le vin vieillit ensuite sur lattes dans les caves de craie traditionnelles de Mailly et reçoit un dosage très mesuré de 2,3 g/l.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2036

Prix

James Suckling , 94 Points

133.00

(y compris la TVA)