

# MAILLY GRAND CRU RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE AC 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Mailly

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Chardonnay , Pinot Noir

**Processus de fabrication**

Assemblage de 75 % de pinot noir et de 25 % de chardonnay.  
Vinification classique. Le vin de base Grand Cru est partiellement  
fermenté en barrique et assemblé avec des vins de réserve de plus de  
dix ans. Maturé pendant au moins trois ans.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**Prix**

**Wine Spectator , 91 Points**

**Wine Enthusiast , 90 Points**

**James Suckling , 91 Points**

**HIT 54.00**

(y compris la TVA)