

CAROLE HAUDOT ROSÉ BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Carole Haudot

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Der Grundwein für den Champagner wurde im Jahr 2017 geerntet. Zusätzlich zur alkoholischen Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit dem Dégorgement im November 2020 hat man den Rosé Champagner auf 7 g/l Restzucker eingestellt.

Température de dégustation

9 °C - 11 °C

66.00

(y compris la TVA)