

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



**75cl**

**Fabricant**

Mailly

**Titre alcoométrique**

12 %

**Processus de fabrication**

90 % pinot noir et 10 % chardonnay. Les raisins sont vendangés à la main et traités avec soin. Macération pendant 24 heures à une température de 16 °C. Fermentation malolactique. Elevage en cuves inox. Fermentation classique en bouteille.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**Prix**

**Wine Spectator , 92 Points**

**Vinum , 16.5 Points**

**Falstaff , 93 Points**

**Wine Enthusiast , 91 Points**

**actuel 65.00**

(y compris la TVA)