

# HATTINGLEY VALLEY KINGS CUVÉE EXTRA BRUT 2015 HAMPSHIRE 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Hattingley Valley

**Titre alcoométrique**

12 %

**Processus de fabrication**

Assemblage aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir, welcher vollumfänglich im Eichenfass vergärt wird und danach für weitere 8 Monate in 4 Jahre alten Fässern reift. Nur die 7 besten Fässer (von total 180) werden ausgewählt. Nach der Flaschenabfüllung reift der Schaumwein für 30 Monate auf der Hefe und nach dem Degorgement mit 5g/l Dosage, noch weiter 6 Monate bevor er auf den Markt kommt.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**A boire jusqu'au**

2035

**actuel 99.00**

(y compris la TVA)