

# HATTINGLEY VALLEY ROSÉ BRUT 2020 HAMPSHIRE 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Hattingley Valley

**Titre alcoométrique**

12 %

**Processus de fabrication**

Assemblage aus 60% Pinot Noir, 38% Pinot Meunier und 2% Pinot Précorce. Der Pinot Noir und Pinot Meunier wird im Stahltank vergärt. 8% werden in alten Burgunderfässern vergärt und es findet teilweise, der biologische Säureabbau statt. Der Wein ruht 5 Monate, bevor die 2% des Pinot Précorce, als kaltmazerierter Rotwein, hinzugefügt werden. Danach verbringt der Schaumwein 29 Monate auf der Hefe und wird mit einer Dosage von 8g/l abgefüllt.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**A boire jusqu'au**

2028

**actuel 49.00**

(y compris la TVA)