

KRUG VINTAGE BRUT 2008 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Krug

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Le Champagne Vintage brut 2008 de Krug a été élaboré à partir de 53% de pinot noir (provenant principalement des vignobles de la Montagne de Reims Sud, dont Aÿ, Mareuil, Bouzy et Ambonnay), 25% de pinot meunier et 22% de chardonnay. Le champagne a été vieilli sur lies pendant 12 ans.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 689.00

(y compris la TVA)