

# CAROLE HAUDOT PARCELLAIRE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



### **75cl**

#### **Fabricant**

Carole Haudot

# Titre alcoométrique

12.5 %

## Cépage

Chardonnay

## **Processus de fabrication**

Der Grundwein für den Parcellaire wurde im Jahr 2017 geerntet. Zuästzlich zur alkoholischen Gärung wurde ein biolgischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit der Dégorgement im November 2020 hat man den Champagner auf 5.5 g/l Restzucker eingestellt. Die Flaschengägrung dauerte fast 2.5 Jahre an.

# Température de dégustation

10 °C - 12 °C

HIT 63.00

(y compris la TVA)