

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. Zusätzlich zur alkoholischen Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit der Dégorgement im November 2020 hat man den Champagner auf 5.5 g/l Restzucker eingestellt. Die Flaschengärung dauerte fast 2.5 Jahre an.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

75.00

(y compris la TVA)