

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ BRUT VELVET BAG CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Armand De Brignac

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication

L'Ace of Spades Rosé d'Armand de Brignac est élaboré à partir de raisins provenant exclusivement des grands crus de la Montagne de Reims : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses et Ludes. Il est élaboré à partir de 50% de pinot noir, 40% de pinot meunier et 10% de chardonnay avec 15% de vin rouge tranquille. Le champagne a vieilli en bouteille pendant 6 ans.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Decanter , 92 Points

Robert Parker , 90 Points

Wine Spectator , 92 Points

actuel 429.00

(y compris la TVA)