ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

FAMILLE COLLET PIERRE NOIRE ROSÉ DE MACÉRATION EXTRA BRUT AOP CHAMPAGNE 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Famille Collet

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication
Le Pierre Noire Rosé est élaboré à partir de 75% Pinot Noir et 25% Chardonnay issus des terres brunes riches en silex de Fontaine-Denis, au cour de la Champagne, sur des parcelles en conversion biologique, sans herbicides ni produits de synthèse. Une partie du rosé provient de la macération (30%), une autre est fermentée et élevée en fût de chêne (30%), avant que la cuvée ne connaisse une maturation de 40 mois après la vendange.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

Energie in kcal	80
Energie in kJ	335

59.00
(y compris la TVA)