

MAILLY GRAND CRU POÉTIQUE DE LA TERRE CHAMPAGNE AC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Produit exclusivement à partir de du premier pressurage des raisins triés à la main. Fermentation alcoolique à 15°C, fermentation malolactique partielle. Vinification en fûts de chêne de 228 litres. et des fûts de 48 hectolitres. Durée minimale de sept mois. Maturation suivie de plus de plus de cinq ans sur lattes dans les Champagne Crayères.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

James Suckling , 94 Points

125.00

(y compris la TVA)