

MAILLY GRAND CRU L'INTEMPORELLE ROSÉ BRUT 2019 CHAMPAGNE AC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Les raisins (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) sont récoltés manuellement et pressés à la première presse entière. Après une fermentation alcoolique à environ 15°C et une fermentation malolactique en cuves inox régulées, le vin vieillit sur lies dans des crayères traditionnelles.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2030

Prix

James Suckling , 93 Points

120.00

(y compris la TVA)