ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2015 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Moët & Chandon

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication
Moët & Chandon Champagne Grand Vintage est un champagne millésimé de l'année 2013, composé de 41 % de chardonnay, 33 % de pinot noir et 26 % de pinot meunier. Après cinq ans sur lies, et le dégorgement, il a encore été affiné au moins 6 mois. Le dosage est de 5 g/l.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

69.90
(y compris la TVA)