

LALLIER BRUT BLANC DE NOIRS CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Lallier

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Reine Pinot-Noir-Mischung aus zwei Grand-Cru-Terroirs: Aÿ und Verzenay (Montagne de Reims). Diese beiden historischen, seltenen Kreidekönigreiche vereinen die charakteristische Weichheit und Tiefe von Aÿ mit dem frischen und spannenden Charakter des nach Norden ausgerichteten Verzenay.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

75.00

(y compris la TVA)