

# HATTINGLEY VALLEY BLANC DE BLANCS BRUT 2018 HAMPSHIRE 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Hattingley Valley

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Chardonnay

**Processus de fabrication**

100% Chardonnay, von Hand geerntet. Der Wein vergärt im Stahltank und ein kleiner Teil davon (7%) in alten Eichenfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein für 4 Jahre auf der Hefe und wird mit einer Dosage von 6g/l abgefüllt.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**A boire jusqu'au**

2031

**59.00**

(y compris la TVA)