ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MOËT & CHANDON ROSÉ GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2013 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Moët & Chandon

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication
Le champagne Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013 Extra Brut est un champagne rosé millésimé de l'année 2013, composé de 35 % de chardonnay, 44 % de pinot noir (dont 14 % de vin rouge) et 21 % de pinot meunier. Le vieillissement sur lies est de sept ans. Après le dégorgement, il a encore été conservé au moins six mois. Le dosage est de 5 g/l.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

79.00
(y compris la TVA)