ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2012 CHAMPAGNE AC 12.5° 1.5L



1.5l

Fabricant
Moët & Chandon

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication
Le Moët & Chandon Champagne Grand Vintage Extra Brut 2012 est un champagne millésimé de l'année 2012, composé de 41 % de chardonnay, 38 % de pinot noir et 21 % 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

155.00
(y compris la TVA)