ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BRUT 2014 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Taittinger

Titre alcoométrique
12.5 %

Processus de fabrication
Le processus de fabrication du Taittinger Comtes de Champagne 2014 commence par une sélection minutieuse du jus le plus pur des raisins Chardonnay, dont 5 % sont fermentés en nouveaux barriques et le reste en acier inoxydable. Grâce à un vieillissement prolongé sur lies dans les célèbres caves en craie, ce champagne exceptionnel vieillit pendant au moins 10 ans, ce qui contribue à son arôme complexe et à son élégance remarquable.

Température de dégustation
6 °C - 8 °C

A boire jusqu'au
2046

Prix
Robert Parker , 97 Points
James Suckling , 97 Points

153.00
(y compris la TVA)