ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MOËT & CHANDON ROSÉ GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2016 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 2016 Extra Brut est un champagne rosé millésimé de l'année 2016. Il est composé de 35 % de Chardonnay, 44 % de Pinot Noir (dont 14 % de vin rouge) et 21 % de Pinot Meunier. L'élevage sur lies dure sept ans. Après le dégorgement, il est affiné pendant au moins six mois supplémentaires. La dosage est de 5 g/l.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

83.00
(y compris la TVA)