

CAROLE HAUDOT PARCELLAIRE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Carole Haudot

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay

Passt zu Apéro , Foie Gras , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Der Grundwein für den Parcellaire wurde im Jahr 2017 geerntet. Zusätzlich zur alkoholischen Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit der Dégorgement im November 2020 hat man den Champagner auf 5.5 g/l Restzucker eingestellt. Die Flaschengärung dauerte fast 2.5 Jahre an.

Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

75.00

(inkl. MwSt.)