

# DE SOUSA GRAND CRU CUV. DES CAUD. ROSÉ BRUT CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

**Marke**  
De Sousa

**Herkunft Land**  
Frankreich

**Herkunft Region**  
Champagne

**Alkoholgehalt**  
12.5 %

**Weinfarbe**

Rosé

**Rebsorte**

Chardonnay , Pinot Noir

**Herstellungsprozess**

Diese Cuvée aus 90 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir wird in kleinen Fässern gelagert. Der Chardonnay reift sechs Monate unter regelmässigem Ausführen der Batonnage, durch die er seine charakteristische Eleganz erhält.

**Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Auszeichnungen**

**Robert Parker , 91 Punkte**

**James Suckling , 92 Punkte**

**129.00**

(inkl.  
MwSt.)

|                |               |
|----------------|---------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>2.25kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>100mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>100mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>320mm</b>  |