

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.)

Gewicht	1.58kg
Länge	90mm
Breite	90mm
Höhe	320mm