

MAILLY GRAND CRU BLANC DE PINOT NOIR BRUT CHAMPAGNE AC 12° 1.5L



1.5l

Fabricant

Mailly

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Un champagne délicat élaboré à partir de 100 % de pinot noir provenant des meilleures parcelles du Grand Cru de Mailly telles que les Crayats, Coutures et Chalois.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

James Suckling , 92 Points

0.00

(y compris la TVA)