

MAILLY GRAND CRU BLANC DE PINOT NOIR BRUT CHAMPAGNE AC 12° 75CL



75cl

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

A boire jusqu'au

2028

Prix

Wine Spectator , 92 Points

Vinum , 17.5 Points

Falstaff , 93 Points

Wine Enthusiast , 90 Points

0.00

(y compris la TVA)