



Vilmart & Cie Grande Reserve - 75cl



Características:

Países: Francia

Zona de producción: Francia - Champagne

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Chardonnay Uva (2): Pinot Noir Temp. mínima (°C): 8

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés

Graduación: 12

Precio:

63,93 €

Descripción completa:

Vilmart & Cie elabora su Grand Réserve con vinos procedentes de las añadas 2015, 2016 y 2017. Los dos primeros, además, son vinos de reserva. El coupage pasa 10 meses en barricas de roble francés antes de descansar en rimas. Las uvas proceden del Premier Cru Rilly-la-Montagne.

En definitiva estamos ante un vino sedoso, complejo en nariz y con un gusto largo y equilibrado.

Resumen:

Champagne non vintage elaborado con Chardonnay y Pinot Noir y con 10 meses de crianza en barrica e roble. Premier Cru con viticultura sostenible.

*Precios sin IGIC