Vinófilos

Vilmart & Cie Grand Cellier - 75cl



Precio:

84,02 €

Características:

Países: Francia
Zona de producción: Francia - Champagne
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Chardonnay
Uva (2): Pinot Noir
Temp. mínima (ºC): 8
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
Graduación: 12

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

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10