

Champagne Guillemainot Brut Préstige

Variety: 100 % Pinot Noir

Tasting Note: Goldene Farbe, feine Perlage. Fruchtig, duft nach Honig. Großzügig komplex, Kompott, rund und fruchtig, langer Nachhall, sehr gute Ausgewogenheit.

Assemblage: 70 % Wein aus der Ernte 2016 und 30 % Wein aus den Ernten 2013-14-15

Weinbereitung: Handlese, mechanische Pressen mit geringem Druck. Alkoholische Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks, keine BSA. 5-jährige Reifung auf dem Gärungshefeboden.

Dosage: 9 gr/l

Mindestens 6 Monate zwischen Degorgieren und Verkauf.

ABV: 12%

Bottle: 75cl

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

