

Champagne Guillemainot Extra Brut Blanc de noirs

Variety: 100 % Pinot Noir

Tasting Note: Noten von Blumen und weißen Früchten. Raffinierte und flüssige Noten dank dieser niedrigen Dosierung, die sich zu ausgewogenen Aromen reifer Früchte mit sehr subtilen Noten von Torrefizierung entwickeln.

Assemblage: 46 % Wein aus der Ernte 2014-2018 und 54 % Wein aus den Ernten 2019

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

Dosage: 6 gr/l

Mindestens 6 Monate zwischen Degorgieren und Verkauf.

ABV: 12%

Bottle: 75cl

