

Variedades

100% Pinot meunier de Venteuil del Valle de la Marne

Origen

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Suelo

arcilloso, expuesto al sol, en el margen derecho del Valle de la Marne

Vinificación

método tradicional, elaborado con base de cosecha 2018 en depósitos de acero inoxidable

Crianza

sobre lías durante 63 meses

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 2,93, SO2: 46, Azúcar residual: 3,5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**BILLECART-SALMON
RDV N° 7 MEUNIER
VENTEUIL**BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

02525 75 CL