



CHAMPAGNE M18 EXTRA BRUT

Questo Champagne è una chicca vera e propria, realizzato al 100% da Pinot Meunier. Inoltre l'azienda Damien Hugot segue la produzione dei suoi vini dall'inizio alla fine, per questo gli standard sono molto alti e si tratta di una bottiglia per chi vuole bere davvero bene. L'M18 viene ordinato su prenotazione. Fermentazione cuvée, malolattica svolta e maturazione lieviti 3 anni.

REGIONE:	FRANCIA
PRODUTTORE:	DAMIEN HUGOT
GRADAZIONE:	12,5% VOL.
VITIGNI:	100% Pinot Meunier