Pierre Morlet, Morlet Cuvée Suivie Premier Cru, 0,75 l

Die Cuvée Suivie ist eine besondere Champagner-Cuvée, dominiert von Pinot Noir mit einem Anteil von 65% und einem Anteil von 35% Chardonnay, ohne den üblichen Meunier. Der Ausbau dauert mindestens 36 Monate auf der Hefe und die Dosage ist bei Morlet mit nur 5g sehr niedrig, was eine Extra Brut ergibt.

Ein weiteres Highlight ist der etwas niedrigere Druck von nur 5 Bar auf der Flasche, was zu einer feineren Perlage führt und dem Champagner eine besondere Note verleiht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
---------------------------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12 % Vol.
---------------	-----------