VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

BRUNO DUCHÊNE LE BANYULS DE MÔMAN EN AMPHORE

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2020 15907 75 CL

NATURAL

Variedades

Garnacha tinta, grís y blanca (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 70 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso

Vinificación

maceración de 10-15 días con un 65% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas

Crianza

6 meses en barricas usadas de roble

Características

Tinto, Natural, Dulce, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 16,5 %, Azúcar residual: 70 g/l