

Variedades

Garnacha tinta, gris 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



BRUNO DUCHÊNE LE BANYULS DE MÔMAN EN AMPHORE

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2020 15907 75 CL

NATURAL