

Variedades

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Gris

Origen

Francia, Champagne, Côte des Blancs, Vertus, Côte des Blancs

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

rosado de "saignée", despalillado parcial, maceración en frío de 2-3 días, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas, 12 meses de reposo en depósitos de acero inoxidable antes de la segunda fermentación alcohólica

Crianza

3 años en botella sobre sus lías, degüelle 6 meses antes de la comercialización, dosificado a 3gr/L

Características

Rosado, Biodinámica, Espumoso

También aparece en:

Precio: Más de 50€



LARMANDIER-BERNIER ROSÉ DE SAIGNÉE

LARMANDIER - BERNIER, Côte des Blancs,
Vertus

27004 75 CL