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

DUFOUR BISTROTAGE B.20

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

2020 23207 75 CL

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo, cru Chervey

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l), segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)

Crianza

12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble, más 40 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle a partir de junio 2025

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <12, Azúcar residual: 1,2 g/l