**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.17 AFFINAGE PROLONGÉ

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

2017 23220 75 CL

**Variedades**

100% Pinot noir

**Origen**

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

**Suelo**

arcillo-calcáreo, cru Chervey y Neuville sur Seine

**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