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

AMAURY BEAUFORT CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

AMAURY BEAUFORT, Côte des Bar, Bar-sur-Seine

2022 45405 75 CL
2020 45405 75 CL

Variedades

100% Pinot noir de las parcelas «La Lampe» y «La Chappe», las dos plantadas en 2005

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Neuville-sur-Seine

Suelo

kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sur (La Lampe) y orientación suroeste (La Chappe)

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin añadido de sulfitas, embotellado con levaduras de la misma añada

Crianza

11 meses en barrica de roble de 420 l y fudre de 15 hl, envejecido 15 meses antes del degüelle

Características

Blanco, Ecológica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3,1, SO2: 30, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€