

Variedades

100% Trousseau

Origen

Francia, Jura, Arbois-Pupillin

Suelo

arcillas del Lias

Vinificación

despalillado manual, maceración semi-carbonica de 1 mes,
prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en
depósito de acero inoxidable con l

Crianza

embotellado sin SO2 y sin filtración

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



BRUYÈRE & HOUILLON ARBOIS PLOUSSARD / TROUSSEAU

RENAUD BRUYÈRE & ADELIN HOUILLON,
Arbois-Pupillin

2022 34005 75 CL

NATURAL