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

BRETAUDEAU PINOT GRIS MACÉRATION

JÉRÔME BRETAUDEAU, Muscadet, Gétigné

2025 48806 75 CL
2024 48806 75 CL

Un vino de maceración con notas florales de rosa y peonía.

Variedades

100% Pinot gris de viñas de edad media de 15 años

Origen

Francia, Loira, Muscadet, Gétigné

Suelo

granito, cuarzo blanco y rosa

Vinificación

vendimia manual, 15 días de maceración con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable

Crianza

en barrica doble de 400 l (de 10 años), ánfora de 800 l y fudre

Características

Orange, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€