

Variedades

Ploussard (50%) y Trousseau (50%)

Origen

Francia, Jura, Côtes du Jura

Suelo

margas grises del Lias

Vinificación

vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2 a 4 semanas en depósitos de acero inoxidable, prensado

Crianza

6 a 8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



LES BOTTES ROUGES BOOMERANG PLOUSSARD/TROUSSEAU

LES BOTTES ROUGES, Côtes du Jura,
Abergement-le-Petit

2023 49102 75 CL

NATURAL