

**Variedades**  
100% Pinot noir

**Origen**  
Francia, Jura, Arbois

**Suelo**  
arcillo-limoso en Arbois

**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: 12,5 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**  
Precio: Entre 20 - 50€



## LES BOTTES ROUGES LA PÉPÉE PINOT NOIR

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

2023 49101 75 CL  
2023 49101 MAGNUM

**NATURAL**