

Variedades

Garnacha (40%), Syrah (40%) y Pinot noir (20%)

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un
depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica
acabada**Crianza**11 meses en barricas viejas de roble francés, 0,5g de SO2
añadido antes de embotellar**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,71, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



ANTOINE LIENHARDT GRAND CREW

ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2025 52914 75 CL

2024 52914 75 CL

NATURAL