

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Combe du Bas

Sueloarcillo-calcáreo, entre 280 m y 380 m de altitud, orientación
este sureste**Vinificación**vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un
depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica
acabada**Crianza**22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido
antes de embotellar**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,67, SO2: 28, Azúcar residual: 1 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**ANTOINE LIENHARDT
GEVREY-CHAMBERTIN
VILLAGE**ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2025 52910 75 CL

2023 52910 75 CL

NATURAL