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

JOBARD BEAUNE LES MONTREVENOTS 1º CRU

ANTOINE JOBARD, Côtes de Beaune, Meursault

2024 13112 75 CL

Variedades

100% Pinot noir de viñas de una edad media de 45 años

Origen

Francia, Borgoña, Côtes de Beaune, Meursault

Suelo

arcillo-calcáreo, 1,43 ha

Vinificación

vendimia manual, prensado directamente, reposición de 12-24 horas en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica del mosto con levaduras autóctonas en barricas de roble francés

Crianza

12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas)

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

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