

**Variedades**

100% Gamay de viñas de 60 años

**Origen**

Francia, Beaujolais, Côte-de-Brouilly, Odenas

**Suelo**granito rosa, amarillo y rojo en ladera, exposición al sur, poda  
en vaso**Vinificación**vendimia manual, maceración carbónica con racimos enteros,  
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos  
de acero inoxidable**Crianza**bajo tierra en foudres centenarios durante 8 meses,  
embotellado sin filtrar, sin clarificar y sin SO2 añadido**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,37, SO2: 11, Azúcar residual: 0,95 g/l

**También aparece en:**

Precio: Más de 50€

**BONNET COTTON  
CÔTE DE BROUILLY  
"LES GRILLÉS"**BONNET COTTON, Côte-de-Brouilly, Odenas

2023 36506 MAGNUM

*Suele ser el vino más profundo de cada cosecha. Los foudres fueron originalmente  
construidos para contener cerveza y  
posteriormente reutilizados en las décadas de  
1950 y 1960.*

**NATURAL**