

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Alsacia, Bas-Rhin, Dambach-la-Ville

Suelo

esquistos

Vinificación

vendimia manual, maceración de 2 semanas con 100% racimos enteros, pigeage ligero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



**MAISON MAENAD CIEL
D'UN AUTRE CIEL
PINOT NOIR**

MAISON MAENAD, Orbagna

2024 43910 75 CL

NATURAL