**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/

# FOILLARD MORGON CLASSIQUE

JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2025 26003 75 CL
2024 26003 75 CL

NATURAL

**Variedades**
100% Gamay

**Origen**
Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

**Suelo**
arcillo-granítico y pizarra

**Vinificación**
vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido

**Crianza**
4 a 5 meses en depósitos de acero inoxidable

**Características**
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**
Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**
Precio: Entre 20 - 50€

