

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

Suelo

arcillo-granítico y pizarra

Vinificación

vendimia manual, sin despallillar, maceración carbónica en frío (4a 7°C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sinsulfuroso 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 10 - 20€

**FOILLARD
MORGON
CLASSIQUE**JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2018

26003

75 CL

NATURAL