

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Pommard

Suelo

arcillo-calcáreo, algo más profundo y arcilloso

Vinificación

importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados

Crianza

18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Fruta negra concentrada, mucho volumen en boca, ataque sedoso que contrasta con cierta densidad.

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,69, Azúcar residual: <2 g/l

**COURCEL POMMARD
1ER CRU LES PREMIERS**DOMAINE DE COURCEL, Pommard

2019 08903 75 CL