

**Variedades**

100% Pinot noir

**Origen**

Francia, Borgoña, Pommard

**Suelo**

Arcillo-calcáreo

**Vinificación**importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de  
1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pi**Crianza**18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva, embotellado sin  
ningún tratamiento, sin filtrar**Características**

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

**Propiedades**

Alcohol: 13 %, Ph: 3,80, Azúcar residual: 12 g/l

**COURCEL BOURGOGNE  
ROUGE**DOMAINE DE COURCEL, Pommard

2014

08904

75 CL