

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bars, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

corta maceración carbonica sin despalillar y sin sulfitos, fermentación en barricas de roble con levaduras autoctonas, maloláctica espontanea, ensamblaje con un vino "Oeil de Perdrix" de Pinot noir

Crianza

9 meses en barricas de roble, más 18 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Rosado, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12%, SO2: <20 mg/l, Azúcar residual: <4 g/l



DUFOUR ROSÉ ORANGE SANGUINE BULLES DE COMPTOIR

CHARLES DUFOUR, Côte des Bars,
Landreville

23206

75 CL