

**VEN A VERNOS:**

Lepant, 149,
08013 Barcelona

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

<https://cuvee3000.com/>

Variedades

Pinot noir (55%), Chardonnay (35%), Pinot Blanc (10%)

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bars, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo, agrietado y bien ventilado

Vinificación

ensamblaje "perpetual" de la bodega (desde el 2010) junto con mostos del año en prensa directa, fermentación alcohólica en barrica de roble con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea

Crianza

9 meses en barricas, más 3 meses en inox, más 15 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

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



DUFOUR BULLES DE COMPTOIR #7

CHARLES DUFOUR, Côte des Bars,
Landreville

23203

MAGNUM

*Cuanta finura de burbuja ya en el
"pequeño" Champagne de Charles
Dufour!*