

Variedades

Garnacha en sus tres colores (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 50 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso, herbáceas del Cru Banyuls

Vinificación

vendimia entera, leve pisado, maceración corta, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en barricas de roble (50%) y depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



BRUNO DUCHÊNE LA LUNA TINTO

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2025 15901 75 CL

NATURAL