

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

Suelo

arena granítica

Vinificación

vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío
(4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas
durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido

Crianza

6 a 9 meses en barricas de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FOILLARD FLEURIE

JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2023 26002 75 CL

2022 26002 75 CL

NATURAL