

Variedades

Pinot noir (50%) y Gamay (50%)

Origen

Francia, Loira, Côteaux du Giennois, Saint Père

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón

Crianza

12 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



MATHIEU COSTE MC²

MATHIEU COSTE, Côteaux du Giennois, Saint
Père

2018 37802 75 CL

NATURAL