

**Variedades**

Gamay (65%) y Pinot Noir (35%)

**Origen**

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación  
alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre de 15 hl (75%)  
y en barricas de 5-10 años (25%)**Crianza**8 meses en un fudre de 15 hl (75%) y en barricas de 5-10 años  
(25%)**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 11 %, SO2: &lt;20, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## SEXTANT CÔTEAUX BOURGUIGNONS

SEXTANT, Saint-Aubin

2023 29117 75 CL

**NATURAL**