VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

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

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

FOILLARD MORGON 3.14

JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2018 26004 75 CL

NATURAL

Variedades

100% Gamay de las mejores parcelas de Côte du Py

Origen

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

Suelo

pizarra granítica en descomposición

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 usadas

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

