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/

Variedades
100% Pinot Noir

Origen
Francia, Champagne, Côte des Bar, Buxières-Sur-Arce

Suelo
arcillo-calcáreo con subsuelo calizo del Kimmeridgiense y Portlandiense

Vinificación
prensado directo (blanc de noirs), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l y de 4 años, fermentación maloláctica sin inoculación, estabilización natural en frío, segunda fermentación en la botella

Crianza
18-24 meses en botella con sus lias finas

Características
Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Más de 50€



VOUETTE & SORBÉE FIDÈLE R22

VOUETTE-ET-SORBEE, Côte des Bar, Buxières-Sur-Arce

2022 30401 75 CL

Unidades limitadas (?)