

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar

Suelo

calizos del Kimmeridgiense y arcilla, en el pueblo de Buxières-sur-Arce

Vinificación

prensado directo (blanc de noirs), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l, segunda fermentación en la botella

Crianza

24 meses en botella con sus lias finas

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**VOUETTE & SORBÉE
FIDÈLE**VOUETTE-ET-SORBÉE, Côte des Bar30401 MAGNUM
Unidades limitadas (?)30401 75 CL
Unidades limitadas (?)