

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo, crus Chervy y Neuville Sur Seine

Vinificaciónmaceración semi-carbónica de 21 días, fermentación alcohólica
con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña**Crianza**3 años en barricas y fudres, más casi 9 años en botella con sus
lías finas**Características**

Rosado, Biodinámica, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,25 %, SO2: <15, Azúcar residual: 0,3 g/l



DUFOUR BISTROTAGE B.11 ROSÉ

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

23216 75 CL