

Variedades

100% Pinot Noir de viñedos de 35 a 40 años

Origen

Francia, Loira, Touraine, Les Montils

Suelo

arcilla con sílex sobre calcáreo

Vinificaciónsin despalillar, maceración carbónica de 10 días, fermentación
alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas**Crianza**

8 meses en barricas de 228 y 400 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**CLOS DU TUE-BOEUF
CHEVERNY LA
GRAVOTTE PINOT NOIR**CLOS DU TUE-BOEUF, Touraine, Les Montils

2023 27211 75 CL

NATURAL