

Variedades

100% Pinot noir de viñas de 60 años

Origen

Francia, Borgoña, Pommard

Suelo

arcilla marrón con muchas piedras calcáreas

Vinificación

importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados

Crianza

18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Musculoso sin asperidades, taninos magníficamente equilibrados y maduros, mucha armonía y potencial.

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,62, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



COURCEL POMMARD 1ER CRU LE GRAND CLOS DES EPENOTS

DOMAINE DE COURCEL, Pommard

2019 08901 75 CL