

Variedades

100% Garnacha gris

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso

Vinificacióndespalillado a mano, maceración de 1 mes en ánfora toscana,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

9 meses en ánfora

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**BRUNO DUCHÊNE INÈS
(ÁNFORA)**BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2023 15906 75 CL

NATURAL