

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

Suelo

arenas graníticas

Vinificación

vendimia manual, sin despallillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido

Críaanza

6 a 9 meses en barricas de roble usadas

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FOILLARD MORGON CORCELETTE

JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2023 26006 75 CL

2022 26006 75 CL

NATURAL