VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

BRUNO DUCHÊNE LA PASCOLEDINE

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2025 15902 75 CL
2024 15902 75 CL

NATURAL

Variedades

Garnacha en sus tres colores (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 60 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

ensamblaje de las dos parcelas míticas de Bruno: La Pascole y L'Anodine, suelo pizarroso, la mitad labrada a mano y la otra mitad con cobertura vegetal

Vinificación

uva entera sin despalillar, maceración de 15 días en tinas de roble, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en barricas de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

