

Variedades

100% Gamay, uvas de Maxime Troncy

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

granítico en el sur del Beaujolais

Vinificación

50% despallado parcial y maceración de 12-15 días, 50% en prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra, ensamblaje despues de la fermentación

Crianza

6 meses en depósitos de fibra

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



SEXTANT MÉTISSE GAMAY

SEXTANT, Saint-Aubin

2025 29106 75 CL

NATURAL