

Variedades

Pinot noir (60%), Chardonnay (30%) y Pinot blanc (10%)

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Sueloarcillo-calcáreo del Jurásico superior, en los pueblos de
Landreville, Essoyes y Celles s/ Ource**Vinificación**ensamblaje "perpetual" de la bodega de 2022-1982,
fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras
autóctonas**Crianza**

solera desde el 1982 en fudre de roble

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

DUFOUR VIN DE COMPTOIR L.23.82

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

2023 23218 75 CL

