

Variedades

100% Gamay de un viñedo de 40 años

Origen

Francia, Beaujolais, Lancié

Suelo

granítico

Vinificaciónmaceración de las uvas enteras sin despallillar, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero
inoxidable y hormigón**Crianza**

12 meses en depósitos (50%) y barricas usadas de roble (50%)

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,43, SO2: <10, Azúcar residual: 0,65 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



DOMAINE DES MORIERS MOULIN À VENT

DOMAINE DES MORIERS, Lancié

2020 44504 75 CL