

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo, cru Chervey y Neuville sur Seine

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l), segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)

Crianza

12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble, más 40 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle a partir de junio 2025

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral



DUFOUR BISTROTAGE B.17 AFFINAGE PROLONGÉ

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

2017 23220 75 CL