

Variedades

Cinsault (50%) y Garnacha (50%)

Origen

Francia, Languedoc, Saint Côme et Maruejols

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado total, maceración de 8 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en depósitos de fibra

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



MOURESSIPE PITCHOUNET

MOURESSIPE, Saint Côme et Maruejols

2022 45906 75 CL

NATURAL