

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Pommard

Suelo

arcillo-margoso, orientación Este-Oeste

Vinificación

importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados

Crianza

18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Ataque suave sobre la fruta negra fina, lleno, carnoso, pero siempre elegante. Compite con los Grands Crus de la Côte de Nuits.

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



COURCEL POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS

DOMAINE DE COURCEL, Pommard

2019 08902 75 CL