

Variedades

100% Pinot Noir de la Côte Chalonnaise

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificacióndespalillado parcial (max. 60%), maceración de 7-8 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

6 meses en barricas de 5-10 años

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



SEXTANT BOURGOGNE LA FLEUR AU VERRE PINOT NOIR

SEXTANT, Saint-Aubin

2023 29109 75 CL

NATURAL