

Variedades

Gamay (80%) y Pinot noir (20%)

Origen

Francia, Loira, Côteaux du Giennois, Saint Père

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón

Crianza

48 mese en fudres de roble, más 12 meses en botella

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



MATHIEU COSTE BIAU

MATHIEU COSTE, Côteaux du Giennois, Saint
Père

2014 37803 75 CL

NATURAL