

Variedades

Pinot noir (80%) y Gamay (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

36 meses 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 TÊTES DE CHATS

MATHIEU COSTE, Côteaux du Giennois, Saint
Père

2019 37801 75 CL

NATURAL