

Variedades

100% Pinot noir de un viñedo plantado en 2005

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Neuville-sur-Seine

Suelokimmerdgian arcilla-caliza, orientación noroeste, 0,35
hectáreas**Vinificación**vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica
con levaduras autóctonas en fudres y barricas de roble usadas,
embotellado con levaduras de la misma añada, sin sulfitos
añadidos**Crianza**11 meses de barrica de roble de 420 l, 15 meses en botella con
sus lías finas**Características**

Blanco, Ecológica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3,09, SO2: 28, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



AMAURY BEAUFORT DE QUOI TE MÊLES TU ?

AMAURY BEAUFORT, Côte des Bar, Bar-sur-
Seine

2022 45402 75 CL