

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Chénas, Frontenas y La Chapelle-de-Guinchay

Suelo

arcillo-calcáreo y granito

Vinificación

vendimia manual, bajada de la temperatura a 10°C, maceración carbónica de 16 días, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósitos de hormigón y acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3,45, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



DOMAINE THILLARDON BEAUJOLAIS RAISIN LIBRE

THILLARDON, Chénas2024 47601 75 CL
2023 47601 MAGNUM**NATURAL**