

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Chablis

Suelo

arcillo-calcáreo, en el norte de Tonnerre

Vinificación

vendimia manual, maceración de 2-3 semanas, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

18 meses en barricas de roble de 225 l

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <1,5 g/l



ATHÉNAÏS DE BÉRU PINOT NOIR EPINEUIL

CHÂTEAU DE BÉRU, Chablis

2020 29909 75 CL