

Variedades

100% Macabeu

Origen

Francia, Rosellón, Latour-de-France

Suelo

pizarra

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l

Crianza

entre 12 y 24 meses en barricas de roble de 600 l

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



CLOS DU ROUGE GORGE COTEAU DE BRUNO

CLOS DU ROUGE GORGE, Latour-de-France

2021 21514 75 CL