

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Borgoña, Vougeot, Chambolle-Musigny

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado parcial, 18 días de maceración fría, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

16 meses en barrica de roble francés

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**BERTAGNA
CHAMBOLLE MUSIGNY
1ER CRU LES
AMOUREUSES**DOMAINE BERTAGNA, Vougeot

2020 46102 75 CL

