

Variedades

100% Pinot noir de un viñedo plantado en 1971

Origen

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

Suelo

kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sureste

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas sin sulfitos añadidos, embotellado con levaduras de la misma añada

Crianza

11 meses en barrica de roble de 228 l y 350 l, envejecido 15 meses antes del degüelle

Características

Rosado, Ecológica, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3, SO2: 23, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



AMAURY BEAUFORT CHAMPAGNE ROSÉ

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

2022 45404 75 CL