

Variedades

100 % Pinot Noir

Origen

Francia, Borgoña, Vougeot, Chambolle Musigny

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, despalillado total, 18 días de maceración fría,
fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con
levaduras autóctonas**Crianza**

15-18 meses en barrica nueva 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 PLANTES**DOMAINE BERTAGNA, Vougeot

2021 46101 75 CL

