

**VEN A VERNOS:**

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

<https://cuvee3000.com/>

Variedades

100% Cinsault

Origen

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo

cuarzo granítico

Vinificación

vendimia sin despalillado ni pisado, maceración carbónica de
14 días en frío, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas

Cría

6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin
añadir sulfuroso

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 9,7 %, Ph: 3,48, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LE TEMPS DES CERISES LA CAPITULATION NE PAIE PAS

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2024 15706 75 CL

NATURAL