

Variedades

100% Garnacha tinta de viñas de 70 años

Origen

Francia, Languedoc, Cabrerolles

Suelo

esquistos en Cabrerolles (zona de la denominación Faugères)

Vinificaciónvendimia manual, maceración de 30 días con los pieles,
fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas**Crianza**

9 meses en huevos de cerámica gres

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LA SORGA RETOUR DU ROY

LA SORGA, Béziers

2022 31359 75 CL

Nariz de una potencia excepcional, con notas de fresa, cítricos, pimienta blanca y helecho. En boca, aparecen los rasgos característicos de los esquistos de Faugères, con una textura muy amplia y aterciopelada. Dominan los cítricos, la pimienta blanca y el comino, en un conjunto de enorme complejidad. Final largo y denso. Un vino hecho para la guarda, pero que ya se bebe con enorme facilidad.

NATURAL