

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Loira, Sancerre, Sury-en-Vaux

Suelo

arcillo-calcáreo, sureste y sur

Vinificación

vendimia manual, 40% de Botrytis, 3 meses de fermentación
alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito
de acero inoxidable, fermentación maloláctica

Crianza

36 meses : 24 meses en depósito de acero inoxidable y 12
meses en barrica de roble de varios vinos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RIFFAULT SANCERRE TINTO RAUDONAS

SEBASTIEN RIFFAULT, Sancerre, Sury-en-
Vaux

2017 31505 75 CL

NATURAL