

Variedades

100% Cabernet franc

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

Suelo

limo arenoso-arcilloso sobre caliza verde del Cretácico,
orientación norte, parcela siempre se mantiene fresca

Vinificación

100% despalillado a mano, 6 días de maceración, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en barricas de 5 a 10 años

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,4, SO2: 19, Azúcar residual: 0,79 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FRÉDÉRIC HAUSS HUBERT

LES INFILTRÉS, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

2023 49906 75 CL

NATURAL