

Variedades

100% Gamay de Pierre Henri Rougeot

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Fixin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas viejas de roble francés, fermentación maloláctica acabada

Crianza

11 meses en barricas viejas de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 11,7 %, Ph: 3,3, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l

**ANTOINE LIENHARDT
CÔTEAUX
BOURGUIGNONS
GAMAYOPTÈRE**ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2025 52915 75 CL

De la bodega: "Uvas orgánicas, seleccionadas, compradas y cosechadas a mano por nuestro equipo en Fixin. La variedad Gamay, utilizada principalmente para el «Bourgogne Passe Tout Grain», es escasa en Côte de Nuits. ¡Este vino nos ha brindado una magnífica oportunidad de producir un Gamay 100% borgoñón y orgánico! Esta «cuvée de primavera» es todo un éxito, llena de fruta y fresca."

NATURAL