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/

ANTOINE LIENHARDT GRAND CREW

ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits, Comblanchien

2025 52914 75 CL
2024 52914 75 CL

NATURAL

Variedades

Garnacha (40%), Syrah (40%) y Pinot noir (20%)

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada

Crianza

11 meses en barricas viejas de roble francés, 0,5g de SO2 añadido antes de embotellar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,71, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

