

Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Combe du Bas

Suelo

arcillo-calcáreo, entre 280 m y 380 m de altitud, orientación
este sureste

Vinificación

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

Crianza

22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido
antes de embotellar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,67, SO2: 28, Azúcar residual: 1 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



ANTOINE LIENHARDT GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE

ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2023 52910 75 CL

NATURAL