

**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/>

Variedades

100% Pinot noir de viñas de 3 parcelas de su madre, Françoise
Martinot

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Suelo

arcillo-calcáreo, cru Chervey y Neuville sur Seine

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y
maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de
Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l),
segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)

Crianza

12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble,
embotellado sin filtrar, más 10 años y medio en botella sobre
sus lías finas, dégüelle en junio 2025

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %



DUFOUR BISTROTAGE B.13 AFFINAGE PROLONGÉ ++

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

2013 23232 75 CL