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/

LES MONTS TINTO HAUTES CÔTES DE BEAUNE "LES CRUCIBÉES" MONOPOLE

LES MONTS, Hautes-Côtes de Beaune, Savigny-les-Beaune

2024 53902 75 CL

Aromas de fruta roja fresca con sutiles notas herbales, textura fina y tanino delicado. Precisión, elegancia y equilibrio desde una expresión de Pinot Noir fresca y profunda.



Variedades

100% Pinot noir

Origen

Francia, Borgoña, Hautes-Côtes de Beaune, Fussey

Suelo

arcillo-calcáreo (aluvión de piedra caliza formado durante el periódo jurásico-kimmeridgiano), subsuelo compuesto de marga, caliza y dolomita, 470 m de altitud, exposición sureste, de 14% a 43% de pendiente, viñedo en Guyot, agricultura ecológica

Vinificación

vendimia manual, 100% despalillado, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 20 días en un depósito de hormigón, remontados diarios, prensado largo y suave, ensamblaje del mosto yema y el mosto de prensa, trasladado a barricas de roble francés de 228 l de 2,3 y 4 años

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 228 l de 2,3 y 4 años, embotellado con un pequeño dosis de sulfitos durante la maceración, después de la fermentación maloláctica y antes del embotellado

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l