

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Bully

Suelo

granito

Vinificación

vendimia manual, maceración de 2 semanas con 100% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



MAISON MAENAD LE NÉANT GAMAY

MAISON MAENAD, Orbagna

2024 43911 75 CL

NATURAL