

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónuva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años**Crianza**

12 meses en barricas de 5-10 años

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



SEXTANT MARANGES

SEXTANT, Saint-Aubin

2017	29105	MAGNUM
------	-------	--------

2017	29105	75 CL
------	-------	-------

2015	29105	MAGNUM
------	-------	--------

NATURAL