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
Menu Pineau (90%) y Meslier Saint François (10%) de viñas plantadas en 1937, 1946 y 1950 de dos parcelas dinstintas

Origen
Francia, Loira, Touraine, Monthou-sur-Bièvre

Suelo
Le Brin de Chèvre: parcela de 0,45 ha plantada en 1937 con Menu Pineau y Meslier Saint François, sobre suelos arcillosos con sílex, la parcela Buisson Pouilleux: formada por dos parcelas de 0,16 ha y 0,50 ha, plantadas en 1946 y 1950 respectivamente, aquí solo se cultiva Menu Pineau sobre gravas silíceas

Vinificación
el 70% de las uvas se prensa directamente, mientras que el 30% restante se macera sin raspón, ambas partes se ensamblan al final de la fermentación espontánea con levaduras autóctonas, y se trasladan a barricas

Crianza
18 meses en barrica

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades
Alcohol: 12,42 %, SO2: 12, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



CLOS DU TUE-BOEUF LE BRIN DE CHEVRE

CLOS DU TUE-BOEUF, Touraine, Les Montils

2023 27221 75 CL

Blanco vibrante y mineral, con notas de cítricos, flores blancas y fruta amarilla, textura envolvente y final salino.

NATURAL