

Variedades

100% Gamay de viñas plantadas en 2016

Origen

Francia, Beaujolais, Chénas, Moulin-à-Vent

Suelo

granito rosa, 400 m de altitud, orientación suroeste, 0,36 ha

Vinificación

vendimia manual, uvas enfriadas a 5-8°, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de racimos enteros en depósito de hormigón durante 20 días

Crianza

8-9 meses en depósito de hormigón y madera neutra de varios tamaños, embotellado sin filtrar ni clarificar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 11 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**DOMAINE THILLARDON
MOULIN-À-VENT SOUS
LA ROCHE**THILLARDON, Chénas

2024 47606 75 CL

*Este vino combina la estructura típica de
Moulin-à-Vent con la frescura de las alturas.***NATURAL**