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
Mourvèdre (Monastrell) de viñas de 65 años

Origen
Francia, Languedoc, Languedoc-Pézenas, Pézenas

Suelo
terraza fluvial villafranquiense: cantos rodados (cuarzo, mármol y sílex) sobre arcillas grises procedente de un paraje que alberga una vieja parcela de Mourvèdre

Vinificación
fermentación con un 80% de racimos enteros en depósito de acero inoxidable, final de la fermentación en fudre de 15 hl

Crianza
12 meses en fudre de 15 hl, embotellado directamente desde el fudre en luna descendente y en día fruto, reposo en botella de 6 a 10 meses antes de su comercialización

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,59, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN LES MOUTONS

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN,
Languedoc-Pézenas, Pézenas

2024 53803 75 CL

Un tinto del Languedoc de perfil más expresivo y directo dentro de la gama, centrado en la fruta y la jugosidad, pero sin perder el sello de finura del domaine. En nariz destaca la fruta roja y negra fresca (cereza, mora, frambuesa), con notas florales y un toque especiado suave, acompañado de un fondo ligeramente mediterráneo. En boca es fluido, carnoso y muy bebible, con tanino fino y textura amable, pero con suficiente tensión para mantener el equilibrio. La acidez aporta frescura y hace que el vino sea dinámico y accesible desde su juventud. El final es frutal, fresco y ligeramente especiado, de buena persistencia y estilo muy inmediato.

NATURAL