

Variedades

Garnacha tinta de 80 años (70%) y Cinsault en vaso de 65 años (30%)

Origen

Francia, Languedoc, Languedoc-Pézenas, Pézenas

Suelo

canturrales rodados del Villafanchiense

Vinificación

vendimia manual en cajas de 15 a 20 kg, paso por mesa de selección, 50% de racimos enteros para la Garnacha, despalillado para el Cinsault, fermentaciones alcohólicas con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, maceración de 26 días sin trabajo de extracción, final de azúcares y fermentación maloláctica en viejas fudres de 15 hl

Crianza

parcelaria y por variedades separadas, crianza de 12 meses en viejas fudres

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,62, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN TINTO

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN,
Languedoc-Pézenas, Pézenas

2024 53801 75 CL

Un tinto del Languedoc de estilo elegante y fresco, que continúa la línea más precisa y refinada del domaine. Vista: rojo claro. Nariz: fresa silvestre, naranja sanguina, rosa marchita. Boca: muy aérea, pero con un final potente, sabroso y de gran salivación.

NATURAL