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/

LE TEMPS DES CERISES UN PAS DE CÔTÉ

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2024 15709 75 CL

NATURAL



Variedades

Merlot (40%), Garnacha (40%), Cinsault, Aramon y Carignan (20%)

Origen

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo

cuarzo granítico

Vinificación

vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica de 14 días en frío, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 14,9 %, Ph: 3,64, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€