

**Variedades**

100% Gamay de viñedos de 40 a 65 años

**Origen**

Francia, Loira, Touraine, Les Montils, Touraine

**Suelo**

arcilla con sílex sobre calcáreo

**Vinificación**sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas,  
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con  
levaduras autóctonas**Crianza**

6 a 8 meses en barricas de roble

**Características**

Tinto, Natural, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, SO2: 4 mg/l, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**CLOS DU TUE-  
BOEUF TOURAINE  
LA BUTTE V.V.**CLOS DU TUE-BOEUF, Touraine, Les  
Montils

2018

27209

75 CL

**NATURAL**