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/

BRUNO DUCHÊNE L'ANODINE

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2022 15904 MAGNUM
2021 15904 MAGNUM

NATURAL

Variedades

Garnacha tinta (40%), Cariñena (30%), Garnacha gris (30%) de viñedos de 60 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso

Vinificación

vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en barricas de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

