

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€



BRUNO DUCHÊNE L'ANODINE

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2022 15904 MAGNUM

2021 15904 MAGNUM

NATURAL