

Variedades

Garnacha blanca (80%), Cariñena blanca (20%) de una viña de 20 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso, labrado con retroexcavadora

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

8 meses en barricas de roble de 600 l con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,7 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



BRUNO DUCHÊNE VALL POMPO BLANC

BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2024 15903 75 CL

NATURAL