

Variedades

Garnacha gris (75%) y Garnacha blanca (25%)

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

pizarroso

Vinificacióndespallado a mano, maceración de 1 mes en ánfora toscana,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

9 meses en ánfora

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: 17 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 20 - 50€**BRUNO DUCHÊNE
INÈS (ÁNFORA)**BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2018

15906

75 CL

NATURAL