

**Variedades**

100% Pinot Noir, uvas de Eric de Suremain (Château de Monthélie)

**Origen**

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años

**Crianza**

12 mese en barricas de 5-10 años

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



# SEXTANT MONTHÉLIE 1ER CRU "SUR LA VELLE"

SEXTANT, Saint-Aubin

2017

29111

75 CL

*En pocas ocasiones hemos visto un Pinot Noir "old school" tan sutil y nítido. Un vino una aéreo, floral y vibrante en boca. De los mejores Borgoñas naturales!*

# NATURAL