

Variedades

100% Grolleau de viñedos de 60-90 años

Origen

Francia, Loira, Anjou, Ambillou-Château

Suelo

arcillo-arenoso con arenisca y pizarra púrpura

Vinificación

despalillado total, prensado suave de 12-14 h., fermentación alcohólica de 20 a30 días con levaduras autóctonas y poca extracción, prensado vertical, uso muy limitado del sulfuroso

Crianza

18 meses en barrica de roble de 5 vinos

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



CLAU DE NELL ANJOU GROLLEAU

CLAU DE NELL, Anjou, Ambillou-Château

2013	15103	75 CL
2012	15103	75 CL
2011	15103	75 CL