Pacalet Cote de Brouilly 2024 - 75cl



Precio:

32,34 €

Características:

Añada: 2024
Países: Francia
Zona de producción: Francia - Beaujolais - AOC Côte de Brouilly
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Gamay
Temp. mínima (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 13.5
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

El Christophe Pacalet Côte de Brouilly es el resultado de una cuidadosa selección de viñedos en la AOC Côte de Brouilly, donde el cultivo ecológico de gamay en suelos de roca volcánica da lugar a rendimientos limitados de 30-45 hectolitros por hectárea en apenas 0.7 hectáreas. Con una vendimia manual y transporte en cajas de 25 kilos, en bodega se lleva a cabo una maceración carbónica en frío seguida de un envejecimiento en barricas de roble usadas durante 6-9 meses, resultando en un vino estructurado y elegante con un gran potencial de envejecimiento, que encarna la pasión y el respeto por la viticultura y el terruño.

*Precios sin IGIC

Resumen:

Descubre el Christophe Pacalet Côte de Brouilly, un vino nacido del amor por la tierra y el respeto a la

naturaleza. El ex chef Christophe Pacalet sigue su pasión por la viticultura, creando este vino estructurado y elegante que refleja lo mejor de su terroir en Beaujolais.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10