Beaune Champs Pimont 1er Cru Rouge - 75cl



Precio:

111,14 €

Características:

Añada: 2018
Países: Francia
Zona de producción: Beaune Premier Cru
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Pinot Noir
Temp. mínima (ºC): 16
Temp. máxima (ºC): 18
Crianza: 20 meses en barrica de roble antes de ser embotellado
Graduación: 12
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Beaune Champs-Pimont 1er Cru Rouge de Jacques Prieur es un vino tinto de alta calidad de Borgoña, hecho con uvas Pinot Noir. Tiene un intenso color rojo rubí con reflejos violetas. En nariz se perciben notas especiadas, cereza negra, vainilla y chocolate negro. En boca, destaca la cereza negra y una sensación cálida con taninos maduros. Ideal para platos principales de carne.

Resumen:

Está elaborado íntegramente con uvas Pinot Noir, vendimiadas y seleccionadas exclusivamente a mano en pequeñas cajas. La fermentación se realiza, con maceración de 20 días, en tinas de madera abiertas a temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación maloláctica.

Vinófilos

*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