



Beaune Champs Pimont 1er Cru Rouge - 75cl



Características:

Añada: 2018 Países: Francia

Zona de producción: Beaune Premier Cru

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Pinot Noir

Temp. mínima (°C): 16 Temp. máxima (°C): 18

Crianza: 20 meses en barrica de roble antes de

ser embotellado Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

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.

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.





Precio:

138,83 €