Vinófilos



Pacalet Cote de Brouilly 2023 - 75cl



Precio:

32,34 €

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.

Características:

Añada: 2023 Países: Francia

Zona de producción: Francia - Beaujolais - AOC

Côte de Brouilly

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Gamay

Temp. mínima (°C): 14 Temp. máxima (°C): 16

(+34) 928 35 33 20

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 rable tusadas durante 6-9 meses, resultando en un vino estructurado én elegantes con un gran potencial de emvejecimiento, que en carná da pasión y réferespeto por la viticultura y en Ptemaño Gran Canaria C/ Viera y Clavijo, 23 C/ Adán Martín Menis, 5 C/ Guanaboa, 82 La Orotava, Tenerife C/ Viera y Clavijo, 23



