ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

CONFURON-COTETIDOT DERRIÈRE LA GRANGE 1ER CRU 2019 CHAMBOLLE-MUSIGNY AC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant
Confuron-Cotetidot

Titre alcoométrique
13.5 %

Cépage
Pinot Noir

Processus de fabrication
Les raisins du Chambolle-Musigny 1er Cru 'Derrière la Grange' de Confuron-Cotetidot sont cultivés de manière biologique. Le rendement est de 25 Hl/Ha. Les raisins sont vendangés à la main, puis non égrappés et mis en macération préfermentaire thermorégulée et en fermentation alcoolique. La macération dure 23 jours. Le vin est ensuite élevé en barriques (30% neuves) pendant 18 à 24 mois.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

138.00
(y compris la TVA)