

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



75cl

Marke

Confuron-Cotetidot

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Burgund

Jahrgang

2019

Alkoholgehalt

13,5 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

Herstellungsprozess

Die Trauben für den Chambolle-Musigny 1er Cru "Derrière la Grange" von Confuron-Cotetidot werden biologisch angebaut. Der Ertrag liegt bei 25 Hl/Ha. Die Trauben werden von Hand gelesen und dann unentrappt in die temperaturregulierte Vormaischegärung und alkoholische Gärung gegeben. Die Maischegärung dauert 23 Tage. Der Wein wird dann für 18 bis 24 Monate in Barriques (30% neu) ausgebaut.

Verpackung

Karton

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

138.00

(inkl. MwSt.)