

LA BELLE ANGÈLE PINOT NOIR 2023

13.5° 75CL



75cl

Fabricant

La Belle Angèle

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Vendangé tôt, fin août, ce Pinot Noir subit une macération pré-fermentaire à froid de 5 à 6 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée. L'élevage en cuve pendant 6 à 8 mois conserve toute sa pureté aromatique.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

11.80

(y compris la TVA)