

# Bourgogne Rouge Les Crays Pinot Noir 2022 MAGNUM - J. Guillot



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Genere: Vino  
Denominazione: Bourgogne rouge  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pinot Noir  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in botti di legno  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: Magnum  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Noir in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento in legno usato per un anno. Non filtrato. Senza solfiti aggiunti.

Biologico certificato.

Vigna di 40 anni su terreno argillo calcareo caratterizzato da un sedimento fine e bianco. Vinificazione con lieviti indigeni in vecchie botti grandi stratificando grappoli interi (per una fermentazione carbonica) a strati di grappoli senza raspo per una fermentazione classica. Dopo la fermentazione affina in legno usato (Barriques o Tonneau) per un anno. Va in bottiglia non filtrato, Zero SO2 aggiunta.