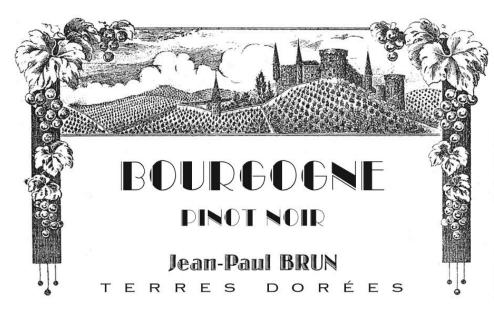
TERRES DOREES

JEAN-PAUL BRUN



BOURGOGNE

Ce vin de Terroir a fermenté naturellement avec les levures présentes sur la peau du raisin. Il a simplement été éclairci sur terre de Silice, un léger dépôt peut se former dans la bouteille. Il ne contient que très peu de sulfite, aussi, maintenir les bouteilles au frais en cave.

JEAN-PAUL BRUN

JPB sas - 565 Route d'Alix 69380 CHARNAY EN BEAUJOLAIS - France

13% alc/vol. Loon **3** 750 ml

Produit de France Contient des Sulfites Enthâlt Sulfite
Product of France Contains Sulfites Innehâller Sulfiter
Vin Rouge Indeholder Sulfitter
Red Wine Contiene Solfiti sisaltaă sulfiitteja

Région Beaujolais Pays des Pierres Dorées

Altitude 300 m Exposition Ouest

Sol Argilo calcaire

Cépage Pinot Noir

Densité 9 000 pieds / ha

Age moyen 35 ans

Viticulture Travail du sol, taille cordon, culture raisonnée

Protection du végétal avec cuivre et soufre

Vendange Manuelle

Vinification Bourguignonne (tri, égrappage, pigeage)

Elevage Foudre ciment, Foudre bois

Mise en bouteille Septembre

Accord Viande en sauce, Gibier, Viande rouge

Service 15°

Prix TTC 18.50 €