

Variedades
100% Trousseau

Origen
Francia, Jura, Arbois

Suelo
margas grises sobre calcáreo, parcela "Les Corvées"

Vinificación
vendimia manual, despalillado total (10% a mano, en la parte superior del depósito), 7 meses de maceración, fermentación alcohólica con levadura autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza
11 meses en DAI sobre sus lías finas, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades
Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



DOMAINE DE L'OCTAVIN COMMENDATORE

DOMAINE DE L'OCTAVIN, Arbois

2021 25508 75 CL
2017 25508 MAGNUM

Trousseau del Jura ligero y etéreo, con fruta roja fresca, notas florales y un carácter ligeramente especiado. Ágil y delicado en boca, con buena acidez, tanino fino y un final fresco y sabroso.

NATURAL