

Variedades

100% Pinot Noir

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Buxières-Sur-Arce

Sueloarcillo-calcáreo con subsuelo calizo del Kimmeridgiense y
Portlandiense**Vinificación**prensado directo (blanc de noirs), fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l y de 4 años,
fermentación maloláctica sin inoculación, estabilización natural
en frío, segunda fermentación en la botella**Crianza**

18-24 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

**VOUETTE & SORBÉE
FIDÈLE R22**VOUETTE-ET-SORBÉE, Côte des Bar,
Buxières-Sur-Arce2022 30401 75 CL 