

Variedades

Chardonnay (75%) y Savagnin (25%)

Origen

Francia, Jura, Arbois

Suelo

lechos calizos y lodo arcilloso

Vinificación

vendimia manual, 2 meses de maceración con racimos enteros,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,6 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



DOMAINE DE L'OCTAVIN REINE DE LA NUIT

DOMAINE DE L'OCTAVIN, Arbois

2016 25523 MAGNUM

*Un blanco amplio y profundo, con notas
oxidativas bien integradas y una marcada
complejidad.*

NATURAL