

**Variedades**

100% Chardonnay

**Origen**

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

**Suelo**

cuarzo granítico

**Vinificación**

vendimia manual, sin despalillado ni pisado, 10 días de  
maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras  
autóctonas, final de fermentación en botella

**Crianza**

10 meses en botella con sus lías finas

**Características**

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

**Propiedades**

Alcohol: 9,5 %, SO2: &lt;10, Azúcar residual: &lt;2 g/l



## LE TEMPS DES CERISES PET' NAT'

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2023 15712 75 CL

**NATURAL**