

**Variedades**

100%Trousseau

**Origen**

Francia, Jura, Orbagna

**Suelo**

arcilla roja con calcáreo, parcela "Saint Laurent Au Carré" en Orbagna, filas justo debajo del bosque, en su sombra ("sous l'ombrage") de tarde

**Vinificación**

maceración de las uvas sin despalillar durante 10-14 días en un depósito cerrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

**Crianza**

12 meses en barricas usadas de roble

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



**MAISON MAENAD  
SOUS L'OMBRAGE  
TROUSSEAU**

MAISON MAENAD, Orbagna

2023 43905 75 CL

**NATURAL**