

Variedades

Savagnin (70%) y Chardonnay (30%)

Origen

Francia, Jura, Arbois-Pupillin, Aspis

Suelo

margas de Trias

Vinificación

vendimia manual conjunta de las dos variedades, prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable

Crianzaembotellado sin SO₂ y sin filtración**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

PropiedadesAlcohol: 13 %, SO₂: <20, Azúcar residual: <2 g/l**BRUYÈRE & HOUILLON
ARBOIS PUPILLIN
SAVAGNIN /
CHARDONNAY**

RENAUD BRUYÈRE & ADELINE HOUILLON,
Arbois-Pupillin

2019 34011 75 CL

*El Savagnin/Chardonnay de 2017 se mezcló
en el momento de la cosecha porque 2017
fue un año de fuertes heladas en nuestra
región.*

NATURAL