

Variedades
100% Savagnin

Origen
Francia, Jura, Orbagna

Suelo
caliza-marga

Vinificación
prensado manualmente, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l

Crianza
2 años en barricas de roble de 500 l

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

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



MAISON MAENAD RÉVEIL SPECTRAL SAVAGNIN

MAISON MAENAD, Orbagna

2022 43907 75 CL

NATURAL