

Variedades

100% Savagnin

Origen

Francia, Jura, Côtes du Jura, Abergement-le-Petit

Suelo

marga gris y lías

Vinificación

vendimia manual, pisado con los pies y prensado directamente después, 1 o 2 días en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l, fermentación maloláctica acabada en las mismas barricas

Crianza

22 meses sobre lías en en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3-3,35, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



LES BOTTES ROUGES FACE B SAVAGNIN

LES BOTTES ROUGES, Côtes du Jura,
Abergement-le-Petit

2022 49105 75 CL

Es un vino elaborado mediante el método "ouille", un método tradicional de vinificación del Jura. A diferencia de los vins jaunes, que se dejan envejecer en barricas sin llenar completamente, creando velo flor, este vino se envejece en barricas llenas, manteniéndolo prácticamente sin exposición al oxígeno.

NATURAL