

Variedades

Savagnin (80%) y Chardonnay (20%)

Origen

Francia, Jura, Côtes du Jura, Mantry

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con
levaduras autóctonas

Crianza

18 meses en barrica

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



**ANTOINE ROBLES
CÔTES DU JURA
SAVAGNIN +
CHARDONNAY**

ANTOINE ROBLES, Côtes du Jura, Mantry

2024 53106 75 CL

NATURAL