

**Variedades**

100% Chardonnay de 35 años

**Origen**

Francia, Jura, Arbois

**Suelo**

margas grises y calizas, parcela La Mailloche

**Vinificación**vendimia manual, despalillado total, fermentación alcohólica en  
barricas de roble con levaduras autóctonas,**Crianza**13 meses en barricas y fudres sobre sus lías finas, embotellado  
sin filtración ni añadidos de SO2**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12 %, SO2: &lt;10, Azúcar residual: &lt;2 g/l



## DOMAINE DE L'OCTAVIN PAMINA LA MAILLOCHE

DOMAINE DE L'OCTAVIN, Arbois2020 25501 75 CL 

*Profundo y textural, con cítricos maduros,  
notas de frutos secos y una acidez muy  
marcada que aporta tensión y longitud.*

**NATURAL**