

**Variedades**

100% Chenin Blanc de uvas pasificadas

**Origen**

Francia, Loira, Anjou, Saint-Aubin-de-Luigné

**Suelo**

schistes carboníferos y pulinges

**Vinificación**prensado lento tipo Vaslin 22hl VT, deburbado de 24h,  
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

7 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable

**Características**

Blanco, Biodinámica, Dulce, Aromático y fragante

**Propiedades**Alcohol: 13,32 %, Ph: 3,45, SO2: 182 mg/l, Azúcar residual:  
100,5 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€

**DELESVAUX  
COTEAUX DU  
LAYON ST AUBIN  
"PASSERILLÉ"**DELESVAUX, Anjou, Saint-Aubin-de-  
Luigné

2018

18504

75 CL