

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

calcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muy lento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sin chaptalizar. Fermentación alcohólica de 90 días y FML en barrica de 300 l y 600 l con control de temperatura

Crianza

12 meses en barrica de 300 l y 600 l, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 120 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



HUBERT LAMY SAINT AUBIN 1ER CRU DERRIÈRE CHEZ EDOUARD

HUBERT LAMY, Saint-Aubin

2017	12506	75 CL
------	-------	-------

2016	12506	75 CL
------	-------	-------

Toda la grandeza y la tension mineral de la Borgoña en esta espectacular parcela.