

Variedades

100% Chardonnay de 18 años

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelocalcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas
piedritas, exposición Sur-Sur Este, pendiente de 20 a 30%, 280-
300m de altitud**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
fermentación maloláctica en barrica de 300l y 600l con control
de temperatura**Crianza**12 meses en barrica de 300l y 600l de Vosges, Allier y
Tronçais, 20% nueva y 80% de 1 y 2 años. Luego, 12 meses en
DAI.**Características**

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,1 %, Ph: 3,2, SO2: 120, Azúcar residual: 1 g/l



HUBERT LAMY SAINT- AUBIN 1ER CRU EN REMILLY

HUBERT LAMY, Saint-Aubin

2018 12503 75 CL