

Variedades

100% Savagnin

Origen

Francia, Jura, La Combe

Suelo

margas grises

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

9 años bajo velo flor en barricas de 228 l

Características

Blanco con flor, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

GANEVAT VIN JAUNE

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT, La
Combe

2015 30532 62 CL 

NATURAL

