

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar

Suelo

calizos del Kimmeridgiense y arcilla, parcela "Biaune" en el pueblo de Buxières-sur-Arce

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l, segunda fermentación en la botella

Crianza

10 meses en barricas antes de la segunda fermentación, más 24 meses en botella sobre sus lias finas

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: 20 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**VOUETTE & SORBÉE
BLANC D'ARGILE**VOUETTE-ET-SORBÉE, Côte des Bar30402 75 CL
Unidades limitadas (?)30402 MAGNUM
Unidades limitadas (?)