

Variedades

100% Sauvignon blanc

Origen

Francia, Loira, Touraine, Les Montils

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

maceración pelicular de 4 semanas en Qvevri, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en Qvevri con sus lías totales

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,04 %, SO2: 12, Azúcar residual: 20,1 g/l



CLOS DU TUE-BOEUF QVEVRI

CLOS DU TUE-BOEUF, Touraine, Les Montils

2022 27215 75 CL

NATURAL