

Variedades
100% Sauvignon

Origen
Francia, Loira, Sancerre, Sury-en-Vaux

Suelo
arcillo-calcáreo, sureste y sur

Vinificación
vendimia manual , 30 % de Botrytis, 3 meses de fermentación
alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito
de acero inoxidable, fermentación maloláctica

Crianza
36 meses sobre sus lías finas

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

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

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



RIFFAULT SANCERRE AKMÉNINÉ

SEBASTIEN RIFFAULT, Sancerre, Sury-en-
Vaux

2020 31504 75 CL

NATURAL