

Variedades

100% Chardonnay de viñas de edad media de 18 años de la parcela Biaune

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Buxières-Sur-Arce

Suelo

arcillo-calcáreo con subsuelo Kimmeridgiense en Biaune-Vouette-Fonnet

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l y de 4 años, fermentación maloláctica sin inoculación, estabilización natural en fríosegunda fermentación en la botella

Crianza

10 meses en barricas antes de la segunda fermentación, más 18-24 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



VOUETTE & SORBÉE BLANC D'ARGILE R22 - 1,5 L

VOUETTE-ET-SORBÉE, Côte des Bar,
Buxières-Sur-Arce

2022 30402 MAGNUM

Unidades limitadas (?)