

Variedades

100% Molette de viñas de 40 años del Domaine Trichon

Origen

Francia, Saboya, Bugey, Lhuis

Suelo

gravas calcáreas, arcilla y morrena en el Bugey (Saboya)

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

7 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**L'OCTAVIN CLÉ À
MOLETTE**L'OCTAVIN, Arbois

2023 33115 75 CL

*Fresco y preciso, con cítricos verdes,
manzana, flores blancas y un marcado
carácter mineral y salino, acompañado de un
ligero toque ahumado.*

NATURAL