

Variedades

100% Chardonnay de una viña de viticultura "salvaje"

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcareo

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años

Crianza

18 meses en barricas de 5-10 años con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



SEXTANT VIN DE FRANCE EN CHAPON

SEXTANT, Saint-Aubin

2021 29124 75 CL

2019 29124 75 CL

NATURAL