

Variedades

Aligoté (50%) y Gamay (50%)

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra, método ancestral

Crianza

6 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 14, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



SEXTANT L'ECUME

SEXTANT, Saint-Aubin

2023 29108 75 CL

NATURAL