

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

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

Crianza

4 años en barricas de 5-10 años con sus lías finas, ligera aparición de velo flor

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

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



SEXTANT INTUITION FOUDRE

SEXTANT, Saint-Aubin

2018 29125 75 CL

NATURAL