

Variedades

100% Chardonnay de négoce

Origen

Francia, Borgoña, Chablis, Cheney

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

prensa directa, fermentación alcohólica en barrica vieja de champagne con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea

Crianza

14 meses en barricas de 228 l y 350 l

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,09, SO2: 72, Azúcar residual: 0,6 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



AMAURY BEAUFORT CHABLIS

AMAURY BEAUFORT, Côte des Bar, Bar-sur-
Seine

2020 45403 75 CL

*Vino blanco brillantemente mineral con
matices de nuez, es una instantánea
excelente y única de Chablis.*