

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo

cuarzo granítico

Vinificación

vendimia manual, sin despalillado ni pisado, 10 días de
maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas, final de fermentación en botella

Crianza

10 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



LE TEMPS DES CERISES PET' NAT'

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2023 15712 75 CL

NATURAL