

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo

piedra caliza

Vinificaciónvendimia manual, sin despalillado ni pisado, 10 días de
maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas**Crianza**6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin
sulfitos añadidos**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,53, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



LE TEMPS DES CERISES LA PEUR DU ROUGE

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2024 15710 75 CL

NATURAL