

Variedades

Chardonnay (92%) y Moscatel de grano menudo (8%)

Origen

Francia, Languedoc, Béziers

Suelo

pudinga en Castelreng (Haute vallée de Limoux)

Vinificación

prensado directo de la Chardonnay, maceración de la Moscatel despalillada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella

Crianza

3 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

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



LA SORGA YODEL MASTER ANCESTRAL

LA SORGA, Béziers

2023 31337 75 CL

NATURAL