

Variedades

Sauvignon blanc (30%), Marsanne (30%), Viognier (25%),
Cinsault (15%)

Origen

Francia, Languedoc, Béziers

Suelo

sedimento Villafranquiense sobre base basáltica en Pézenas

Vinificación

prensado directo del Cinsault y de la Marsanne, maceración en
el mosto de los granos despalillados del resto durante 18 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



LA SORGA SM

LA SORGA, Béziers

2022 31330 75 CL

NATURAL