

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo, exposición sur

Vinificaciónvendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en
barricas usadas con levaduras autóctonas, fermentación
maloláctica**Crianza**

12-14 meses en barricas de roble usadas con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,26, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



DERAIN SAINT-AUBIN 1ER CRU SUR LE SENTIER DU CLOU

DOMINIQUE DERAÏN, Saint-Aubin

2022 25019 75 CL

NATURAL