

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia 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: 12,5 %, Ph: 3,22, SO2: 27, Azúcar residual: <1 g/l



DERAIN SAINT-AUBIN 1ER CRU LES COMBES AU SUD

DOMINIQUE DERAIN, Saint-Aubin

2020 25018 75 CL

NATURAL