

Variedades

100% Chardonnay de un viñedo de 30 años

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

arcillo-calcáreo en la Côte Châlonnaise

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable (50%) y fudres de roble (50%)

Cría

8 meses en depósitos de acero inoxidable y fudres de roble

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**BRUNO DUCHÊNE
CORPO MALTESSE
BLANCO '25**BRUNO DUCHÊNE, Banyuls-sur-Mer

2025 15914 75 CL

NATURAL