

Variedades

100% Savagnin

Origen

Francia, Jura, Orbagna

Suelo

caliza-marga

Vinificación

prensado manualmente, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l

Crianza

2 años en barricas de roble de 500 l

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



MAISON MAENAD RÉVEIL SPECTRAL SAVAGNIN

MAISON MAENAD, Orbagna

2022 43907 75 CL

NATURAL