

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Jura, La Combe

Suelo

margo-calcareo

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

un año en "demi muids" de 500 l, rellenados cada dos semanas antes de la segunda fermentación en septiembre de 2021. Tras casi tres años en punta, se degüella sin dosificación en mayo de 2024

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

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



ZÉROÏNE JUCRÉMANT

MAYLIS BERNARD, La Combe

2020 48111 75 CL

NATURAL