

Variedades

100% Sauvignon de 50 años

Origen

Francia, Loira, Sancerre, Saint-Satur

Suelo

sílex, sureste y sur en Saint-Satur, con una pendiente media del 35%, superficie de 1 ha, poda en Guyot simple, rendimiento de 20 hl/ha

Vinificación

vendimia manual, 50% de las uvas afectadas por botrytis, fermentación alcohólica de 3 meses con levaduras autóctonas entre 15 et 20°C

Crianza

24 meses en depósitos de acero inoxidable, seguidos de 12 meses en barricas de 8 a 15 vinos (barricas de octavo a decimoquinto uso), trasiegos y embotellado por gravedad, sin adición de SO₂ en ningún momento

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

PropiedadesAlcohol: 14,1 %, SO₂: <10, Azúcar residual: <2 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

**RIFFAULT SANCERRE
SKEVELDRA**

SEBASTIEN RIFFAULT, Sancerre, Sury-en-Vaux

2020 31503 75 CL

2013 31503 75 CL

Un Sauvignon blanc de gran profundidad y tensión, elaborado con un 50 % de uvas botrytizadas. La larga crianza sobre lías finas aporta textura y complejidad, mientras que los suelos de sílex imprimen una marcada mineralidad y un final largo y preciso.

NATURAL