

Variedades

100% Chenin Blanc botritizado

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Saint-Aubin-de-Luigné

Suelo

pudingues y schistes carboníferos

Vinificación

premsado lento tipo vaslin 22hl VT, deburbado de 24h a temperatura ambiente, fermentación alcohólica en barrica de 1 vino a 15°

Crianza

18 meses en en barrica de 1 vino

Características

Blanco, Biodinámica, Dulce, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 11,28 %, Ph: 3,33, SO2: 78, Azúcar residual: 160,6 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

DELESVAUX COTEAUX DU LAYON SELECCIÓN DE GRANOS NOBLES

DELESVAUX, Anjou-Saumur, Saint-Aubin-de-
Luigné

2010 18505 50 CL

