

Variedades

100% Jacquère de un viñedo en orgánico

Origen

Francia, Saboya, Chambéry, Apremont

Suelo

arcillo-calcáreo y marino-calcáreo, pedregosos

Vinificación

vinificación 100% natural, en Inox tanto fermentación como
crianza

Crianza

7 meses en Inox, embotellado sin filtrar ni clarificar, y sin
añadir ningún tipo de SO2

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 10% %, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



SAISONS JACQUÈRE

SAISONS, Hautes-Côtes de Beaune, Melloisey

2023 52404 75 CL

*Uva proveniente de Apremont, el mejor sitio
en Savoie para cultivar Jacquère.*

NATURAL