

Variedades

100% Chenin blanc

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

Suelo

arcillo-limoso procedente de la alteración de caliza amonita del jurásico

Vinificación

prensa directa de uva ligeramente verde, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado con 19 g/l de azúcar, fermentación maloláctica acabada, segunda fermentación en botella

Crianza

15 meses sobre sus lías, degüelle con la adición de 2 g/hl de SO₂

Características

Blanco, Natural, Espumoso

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,1, SO₂: 22, Azúcar residual: 6 g/l



FRÉDÉRIC HAUSS RAGING BULLES

LES INFILTRÉS, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

2023 49905 75 CL

NATURAL