

Variedades

Riesling (40%), Gewürztraminer (40%), Pinot blanc (10%) y
Moscatel (10%)

Origen

Francia, Alsacia, Itterswiller

Suelo

calcáreo

Vinificación

vendimia manual, el mosto de la Riesling pasa por la
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas y
demi-muids, las otras variedades pasan por la fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en cubas con maceración
de racimos enteros durante 3 semanas, luego prensados y
colocados en barricas y demi-muids

Crianza

11 meses en barricas de roble, más 3 meses en depósitos de
acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: 36, Azúcar residual: <2 g/l



DE MOOR VENDANGEUR MASQUÉ LE MÊME AZIMUT

ALICE & OLIVIER DE MOOR, Chablis, Courgis

2024 53204 75 CL

*Las uvas y el mosto son suministrados por el
mismo viticultor, certificado como orgánico y
biodinámico desde hace más de 10 años.*

NATURAL