

Variedades

ensamblaje de uvas de Sébastien Dervieux (Babass)

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Beaulieu-sur-Layon

Suelo

esquisto, arcilla y arenisca en Beaulieu-sur-Layon, Anjou-Saumur, Loira

Vinificación

vendimia manual a finales de septiembre, maceración de los racimos enteros en dos partes, maceración de 10 días de 2/3 de los racimos, 4 semanas de maceración del 1/3 restante de los racimos, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable para las dos partes

Crianza

en depósitos de acero inoxidable después del ensamblaje de las dos partes

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



L'OCTAVIN GROS LOT

L'OCTAVIN, Arbois

2024 25528 75 CL

*Un vino de négoce muy fresco y enérgico,
con notas nítidas de frutos rojos.*

NATURAL