VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Savagnin

Origen
Francia, Jura, Arbois

Suelo
margas grises

Vinificación
vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas

Crianza
oxidativa bajo velo de flor, sin ouillage, en foudres de 15 hl, con una parte procedente de una barrica de 2022

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades
Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Más de 50€



L'OCTAVIN HIP HIP JURA SAVAGNIN OXYDATIF

L'OCTAVIN, Arbois

2023 33133 75 CL
2023 33133 MAGNUM

Savagnin de perfil oxidativo, profundo y salino, con nuez fresca, manzana seca y delicadas notas de curry. Amplio y energético en boca, con una acidez muy viva y un largo final salino. Un estilo cercano al Vin Jaune, pero más ligero y directo.

NATURAL