

**Variedades**

100% Chardonnay plantado en 2018 a 9mil plantas / ha 20%  
pendiente exposición sur / suroeste

**Origen**

Francia, Normandía, Eure, Giverny

**Suelo**

Terroir prefiloxérico, suelo de caliza blanda con sílex / tiza

**Vinificación**

Prensado directo suave, con prensa neumática. Desfangado en  
frío y de poca duración. Sin battonage. Sin filtrar, sin  
clarificación. Trasiego justo antes de embotellado.

**Crianza**

12 meses sobre lías, 50% en Inox y 50% en barricas usadas.

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 13% %, SO2: <25



## CAMILLE RAVINET LES VIGNETTES

CAMILLE RAVINET, Eure, Giverny

2025 65201 75 CL

*Viñedo trabajado exclusivamente a mano y a  
caballo. Su objetivo es la pureza, expresión de  
la añada con facilidad de consumo y  
frescura. Este 2025 se presenta más  
horizontal que vertical, amplio y complejo,  
con un final salino y una bonita bebilidad.*

# NATURAL