

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelo

arcillo-calcáreo, exposición sur

Vinificaciónvendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en
barricas usadas con levaduras autóctonas, FML**Crianza**

12-14 meses en barricas de roble usadas con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,26, SO2: 13 mg/l, Azúcar residual: 1,1 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**DERAIN SAINT-
AUBIN 1ER CRU SUR
LE SENTIER DU
CLOU**DOMINIQUE DERAIN, Saint-Aubin

2017	31102	75 CL
2014	31102	75 CL

NATURAL