

Variedades

100% Chardonnay de 40 años

Origen

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Suelocalcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas,
exposición Sud, pendiente de 40%, 280-300m de altitud**Vinificación**vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muy
lento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sin
chaptalizar. fermentación alcohólica de 90 días y FML en
barrica de 300l y 600l con control de temperatura**Crianza**12 meses en barrica de 300l y 600l de Vosges, Allier y
Tronçais, 20% nueva y 80% de 1 y 2 años. Luego, 12 meses en
DAI.**Características**

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,1 %, Ph: 3,2, SO2: 120 mg/l, Azúcar residual: 1 g/l

**HUBERT LAMY
SAINT AUBIN 1°
CRU CLOS
CHATENIÈRE**HUBERT LAMY, Saint-Aubin

2017

12502

75 CL