

Variedades

100% Chardonnay

Origen

Francia, Borgoña, Chablis

Suelo

piedras calcáreas y fósiles

Vinificaciónvenimia manual, prensa neumática, fermentación alcohólica
en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas**Crianza**14-16 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías
finas, sin sulfuroso añadido**Características**

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**CHÂTEAU DE BÉRU
CHABLIS
MONTSERRE**CHÂTEAU DE BÉRU, Chablis

2018	29904	75 CL
------	-------	-------

2017	29904	75 CL
------	-------	-------