

Crémant de Loire Brut Zero - Château de l'Aulee



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: argillo-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: ---
Età delle Vigne: 39 anni
Affinamento - Contenitori: minimo 36 mesi in inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Metodo Classico.
Chenin Blanc in purezza da vigne di 39 anni.

Fermentazione a temperatura controllata; vinificazione sui lieviti per un minimo di 36 mesi in acciaio inox.

Nessun dosaggio, nessuna aggiunta di solfiti.

Chenin Blanc in purezza da vigne di 39 anni.

Fermentazione a temperatura controllata; vinificazione sui lieviti per un minimo di 36 mesi in acciaio inox.

Nessun dosaggio, nessuna aggiunta di solfiti.

METERI
SELEZIONE VINI