

## 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