

JABOULET ÂNÉ VIOGNIER 2025 VIN DE FRANCE BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Viognier

Processus de fabrication

Handlese, Ganztraubenpressung, zwei Wochen temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, abschliessend 6 Monate Reifung auf der Feinhefe.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

12.80

(y compris la TVA)