



Marsannay Blanc

-Chateau de Marsannay-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Pressatura pneumatica delle uve intere.
Chiarifica statica di 12 ore prima della fermentazione alcolica a bassa temperatura.
Vinificazione con interventi minimi per preservare frutto, freschezza e terroir.



AFFINAMENTO

10 mesi in barrique, di cui:
20% nuove, 80% usate (da 1 a 4 anni).
6 mesi in vasca per la stabilizzazione finale.
Lieviti fini mantenuti per aggiungere complessità e struttura al vino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Giallo paglierino brillante.



Note complesse di fiori bianchi, agrumi (limone, pompelmo) e frutti gialli maturi (pesca, albicocca).



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Generoso ed equilibrato, con una buona freschezza e persistenza aromatica. Finale armonioso e lungo.