

Beaune Blanc Beaufougets

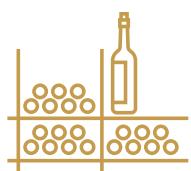


France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la selezione manuale, l'uva viene pressata e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per un periodo di 10 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino affina sui lieviti per 11 mesi, con bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) effettuato due volte al mese nei primi 6 mesi per incrementare ricchezza e complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo (25%), mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Giallo brillante con riflessi dorati.



Note precise di frutta bianca e fiori.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresco, pieno e raffinato, con un'ottima lunghezza e finezza.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA