



#### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 15 giorni.



#### AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini per 13 mesi in botti di rovere, di cui il 25% nuove e il restante in botti di uno o due anni.

Durante i primi 6 mesi, bâtonnage (rimescolamento delle fecce) ogni due settimane per accrescere la ricchezza e la complessità del vino.



Colore dorato brillante e cristallino.

## Beaune Blanches Fleurs Premier Cru Blanc

-Chateau Meursault-



France  
Borgogna



#### CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

#### TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.  
13%



#### VITIGNO

Chardonnay

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

#### VENDEMMIA

Manuale



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet intenso con note floreali, fruttate, vaniglia e brioche.

Fresco ed elegante, con un finale persistente e opulento.