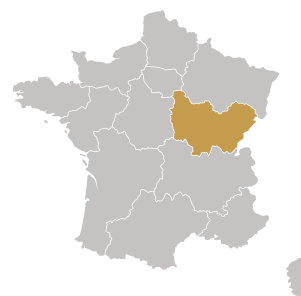
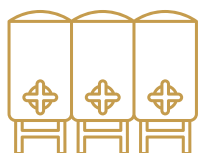


Beaune Feves Premier Cru

-Chateau Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, le uve vengono messe in tini per una macerazione a freddo di 15-18 giorni.

La fermentazione alcolica dura 5-6 giorni, con eventuali rimontaggi e delestage per un'estrazione delicata e completa.



AFFINAMENTO

Affinamento di 15-18 mesi in botti di rovere (35% nuove, il resto in botti di uno o due anni).



Colore rosso rubino profondo e brillante.



Intensi aromi di frutti neri (come mirtillo e mora) e note legnose, che suggeriscono la maturità e l'eleganza del vino.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Vino corposo e profondo, con una struttura fresca e armoniosa. Il frutto è accompagnato da tannini freschi, e il finale è lungo, generoso, con un tocco di mineralità.

